

FR NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION

GB INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION

IT ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE

PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO E DE INSTALAÇÃO

ES INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMENTO E INSTALACIÓN

~~~

Pour les appareils comme :
code 33800200 type PV 640 SN
code 33800201 type PV 640 SX
code 33800202 type PV 640 N
code 33800203 type PV 640 X
code 33800204 type PV 631 X
code 33800205 type PV 631 N
code 33800206 type PV 750 SN
...

41015677
~~~

Toutes les caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, la société pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique en respectant les conditions fixées à l'article R 132-2 du Code de la Consommation.


Les tables sont conformes aux exigences des directives 89/336/CEE, 73/23/CEE et 90/396/CEE.

SOMMAIRE

DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Lors du déballage de la table de cuisson, vous trouverez :

- un sachet constitué :
  - de nouveaux injecteurs pour un changement gaz, si nécessaire,
  - selon modèle, un raccord cylindrique et /ou un raccord conique avec son joint pour le raccordement gaz,
  - de pattes de fixation avec vis pour immobiliser la table sur le plan de travail.

RECOMMANDATIONS

LIRE ATTENTIVEMENT LA NOTICE POUR VOUS PERMETTRE DE TIRER LE MEILLEUR PARTI DE VOTRE APPAREIL.

Nous vous conseillons de conserver la notice d'installation et d'utilisation pour toute consultation ultérieure, et de noter ci-dessous, avant installation de la table, le numéro de série de l'appareil en cas d'éventuelle demande d'intervention du service après-vente.

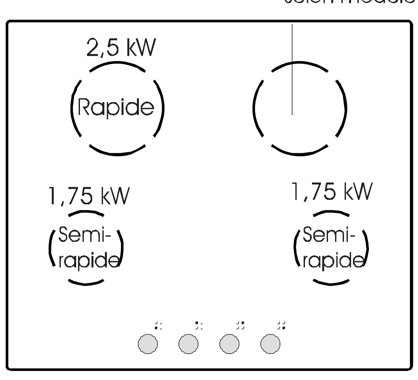
. Plaque signalétique :
(située sous le caisson inférieur de la table)

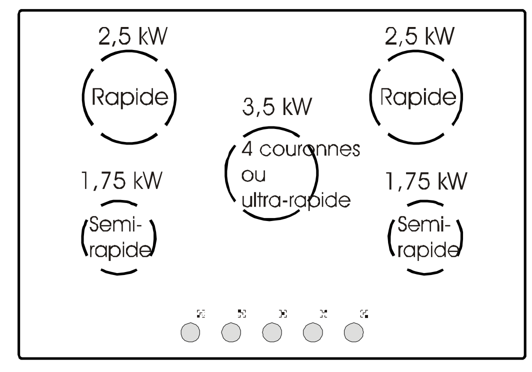


• Toutes les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement de la table. Eloigner les jeunes enfants.
• Nous recommandons après chaque utilisation, un petit nettoyage de la table, pour éviter l'accumulation des salissures et des graisses ; celles-ci recuiraient à chaque nouvel usage et se carboniseraient en dégageant une fumée et des odeurs désagréables.
• Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, prenez garde de toujours surveiller le déroulement de la cuisson car les graisses ou l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

PRESENTATION

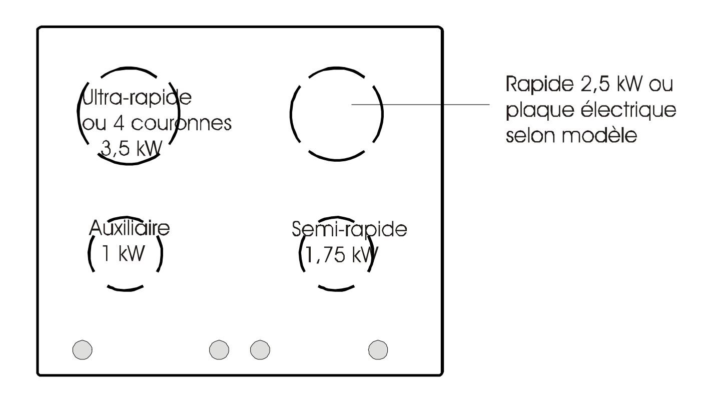
Rapide 2,5 kW ou plaque électrique, selon modèle





MODELES 60 cm

MODELES 75 cm



INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs.

Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur.

Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, la société déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

☞ Avant installation, le technicien doit :

❶ s'assurer de la compatibilité entre l'appareil et l'installation gaz.
La table de cuisson est réglée en usine pour le fonctionnement au gaz dont la nature est indiquée sur l'emballage et rappelée sur l'étiquette apposée sur l'appareil.
Gaz Naturel G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gaz distribué par le réseau

❷ effectuer, si nécessaire, l'adaptation gaz : dans le cas d'un fonctionnement avec un autre gaz que celui réglé d'origine en usine, il est nécessaire d'adapter la table de cuisson (page 5).
Cette adaptation consiste à :
. mettre en place les injecteurs appropriés qui assurent la conformité et le bon fonctionnement du produit.

☞ Pour l'installation, le technicien doit :

❸ encastrer la table de cuisson (page 6/7).

❹ réaliser le raccordement gaz en fonction du gaz distribué :
choisir le raccordement gaz approprié (page 7).

❺ raccorder électriquement la table de cuisson (page 8).

❻ procéder au réglage des ralentis de chaque brûleur gaz : si nécessaire ajuster le ralenti des brûleurs en agissant sur la vis bipasse (page 9).

Toute modification apportée sur le réglage gaz de l'appareil doit faire l'objet d'une mise à jour de l'étiquette apposée sur l'appareil.

INSTALLATION GAZ

	GAZ/GAS	G20	G25	G 30	G 31
		20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar
CAT. II2H3+	GB-IT-PT-ES	¤		X	X
CAT. II2E+3+	FR	¤	¤	X	X

¤ = Réglage d'origine : Gaz Naturel = G20-20 mbar / G25-25 mbar
X = Réglage gaz possible selon l'installation,
Gaz Butane G30-29 mbar / Gaz Propane G 31-37 mbar (se reporter au chapitre ci-dessous).

Changement gaz : le pouvoir calorifique et la pression du gaz varient selon la nature du gaz. Lors du changement, l'installateur doit successivement :
* changer l'injecteur de chaque brûleur de table, voir tableau ci-dessous pour le choix des injecteurs,
* remplacer le raccord gaz, si nécessaire, voir page 7,
* et régler le ralenti du robinet de chaque brûleur de table, voir page 9.

CHANGEMENT DES INJECTEURS


INJECTEUR

Injecteur du brûleur gaz de la table de cuisson
Pour accéder aux injecteurs des brûleurs de table, il est nécessaire de retirer les grilles-support de récipient, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs.
Prendre une clé à pipe et dévisser les injecteurs, placés dans les corps de brûleur.
En fonction des indications mentionnées ci-dessous, placer les injecteurs correspondant au type de brûleur et au type de gaz distribué. Les visser à fond.
Pour le remontage, replacer les têtes, chapeaux de brûleur et grilles-support de récipient.

Chaque injecteur est identifié par un repère :

			BRÛLEURS DE TABLE								
			auxiliaire		semi-rapide		rapide		ultra-rapide	Quatre couronnes	
Gaz		mbar	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	kW	Inj.	Inj.	kW
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	141	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	141	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
	Inj. = Injecteur - kW = puissance du brûleur										
*	Réglage d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

INSTALLATION : "ENCASTREMENT"

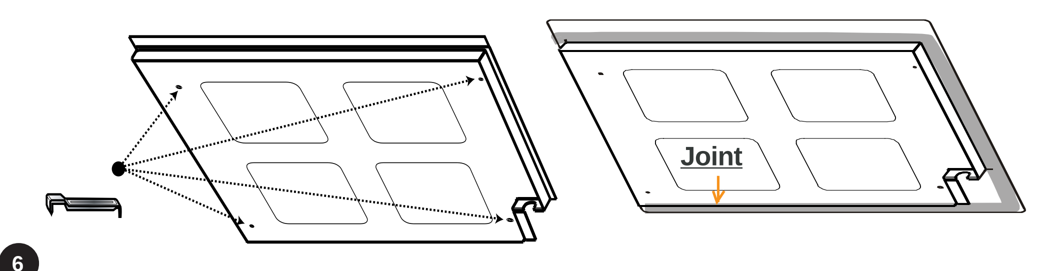
Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistant à une température élevée. De plus, il est nécessaire que le revêtement qui recouvre le meuble ou le support soit fixé par une colle résistant à la chaleur afin d'éviter le décollement.
Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison, à 1 cm du fond du caisson, avec une ouverture de 10x10 cm dans le coin arrière droit, pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration.
Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support.

• ENCASTREMENT

min 15 cm
min 5,5 cm
min 70 cm

35 mm
Ouverture
10 X 10 cm
480 mm
560 mm

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble support.



INSTALLATION : "LE RACCORDEMENT GAZ"

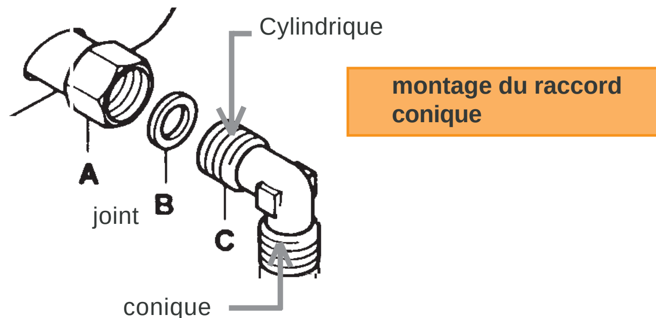
L'appareil est encastrable (classe 3 selon norme gaz EN 30.1.1) ; les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson; L'appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Le débit d'air nécessaire à la combustion doit être au minimum de 2 m^3/h par kW de puissance.
Le raccordement gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation. Dans tous les cas, prévoir sur la canalisation d'arrivée du gaz un robinet d'arrêt, un détendeur ou un détendeur déclencheur pour le gaz propane. N'utilisez que des robinets, détendeurs, embouts et tubes souples, détenteurs de la marque officielle du pays d'installation.

Appareil placé dans un bloc cuisine fixe

Butane	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -
Propane	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -
Naturel	Rigide - Tuyau flexible à embouts mécaniques (1) -

(1) sous réserve que le tuyau flexible soit visitable sur toute sa longueur et qu'il soit disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes, ni détérioré par les gaz de combustion, par les parties chaudes de l'appareil ou par les débordements de produits chauds.

2 MOYENS DE RACCORDEMENT SONT POSSIBLES : **selon les normes en vigueur dans le pays d'installation, monter le raccord cylindrique ou conique et son joint**, fournis avec la table, à l'extrémité de la rampe gaz, puis selon l'installation procéder au raccordement.



• RACCORDEMENT PAR TUYAU RIGIDE
Raccorder directement à l'extrémité du raccord de rampe.

• RACCORDEMENT PAR TUYAU FLEXIBLE A EMBOUT MECANIQUE
Visser directement les écrous du flexible sur le raccord de rampe d'une part et sur le robinet d'arrêt de la canalisation d'autre part.
Dans le cas d'une installation gaz avec raccordement souple, CANDY recommande l'utilisation d'un tuyau flexible à embouts mécaniques du type GAZINOX**. Ce tuyau a pour particularité d'avoir une durée de vie illimitée, ce qui assure une installation sûre et encore plus simple. Nous conseillons ce type de raccordement.

** Equipement vendu séparément chez votre revendeur électro-ménager.

INSTALLATION : "LE RACCORDEMENT ELECTRIQUE"

L'installation recevant l'appareil doit être conforme à NFC 15100.

Le raccordement au réseau doit être effectué par une prise de courant avec prise de terre, ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. L'installation doit obligatoirement être protégée par des fusibles appropiés, et comporter des fils d'une section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.

Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation* sans prise permettant le raccordement exclusivement sous une tension de 230 V entre phases ou entre phase et neutre.

• Raccorder à une prise de courant 10/16 Ampères, après avoir vérifié :
. la tension d'alimentation indiquée au compteur,
. le réglage du disjoncteur et,
. le calibre du fusible 10A.

Remarque : la prise de courant doit être accessible pour toute intervention éventuelle, veillez à son positionnement lors de l'installation de la table de cuisson.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

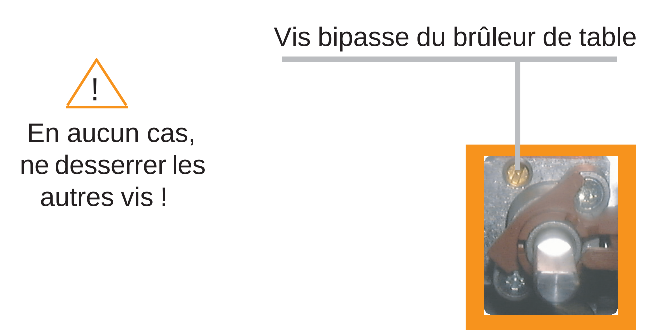
* le remplacement éventuel du câble d'alimentation doit être réalisé par le Service Après-vente ou par un technicien de qualification similaire, avec un cordon dont les caractéristiques doivent correspondre à celles d'origine.

INSTALLATION : "LE REGLAGE DU RALENTI GAZ"

• REGLAGE DU RALENTI

Si vous avez procédé à un changement de gaz, il est important de vérifier la stabilité de la flamme en position ralenti.

"Accessibilité à la vis bipasse"
Pour accéder aux bipasses des brûleurs de table, retirer les manettes du tableau de bord.



REGLAGE DU BRÛLEUR DE TABLE

a) en gaz naturel :
. Dévisser le bipasse d'un tour ↺.
. Allumer le brûleur et le mettre au débit réduit.
. Visser ↻ la vis du bipasse jusqu'à l'obtention d'une flamme réduite, restant stable lorsqu'on passe du plein feu à la position ralenti.

b) en butane-propane :
Le réglage est obtenu en vissant ↻ à fond (sans forcer) la vis du bipasse dont l'orifice calibré assure le débit réduit.

LE BRÛLEUR GAZ

LE BRÛLEUR ULTRA-RAPIDE ou "4 COURONNES", puissance 3,5 kW :
utiliser ce brûleur, le plus puissant pour porter à ébullition et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
LE BRÛLEUR RAPIDE, puissance 2,5 kW :
utiliser ce brûleur pour saisir les viandes et en règle générale pour tous les aliments qui doivent cuire rapidement.
LE BRÛLEUR SEMI-RAPIDE puissance 1,75 kW ou AUXILIAIRE puissance 1 kW :
utiliser ce brûleur pour les mijotages, les sauces, et l'utilisation de petites casseroles.
Selon modèle, la grille support de récipient équipant ce brûleur fait office de mijorose lorsque le brûleur gaz est à débit réduit :
. à allure modérée, la flamme est uniquement en contact avec le chapeau de brûleur en fonte. Idéal pour les mijotages, la chaleur est répartie de façon homogène sous le récipient. Les aliments ne collent pas et il n'y a pas d'effet de couronne dans le fond du récipient.
. en "plein débit", les flammes chauffent directement le récipient permettant ainsi toutes les cuissons à feu vif.

Pour une meilleure utilisation des brûleurs, nous vous recommandons d'utiliser des récipients de diamètre non inférieurs à ceux indiqués ci-dessous :

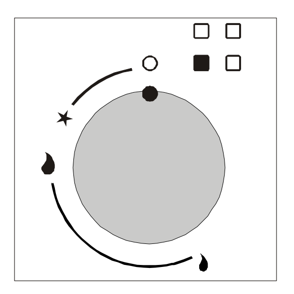
* **Brûleur "4 couronnes" ou ultra-rapide**	Ø 18 cm et plus
* **Brûleur rapide**	Ø 16 à 18 cm
*** Brûleur semi-rapide**	Ø 12 cm
*** Brûleur auxiliaire**	Ø 10 cm

QUELQUES CONSEILS ....

• Ne pas utiliser de récipients à fond concave ou convexe.
• Centrer le récipient par rapport à la grille "support de récipient".
• Ne pas disposer un même récipient sur deux brûleurs.
• Eviter de cuire les aliments à trop forte ébullition. Les "gros bouillons" ne cuisent pas plus vite, mais par contre les aliments subissent une violente agitation qui risque de leur faire perdre leur saveur.
• Les flammes ne doivent pas dépasser la surface des récipients, sinon vous aurez un gaspillage de gaz.
• Ne pas faire fonctionner un brûleur gaz avec un récipient vide.

ATTENTION :
. lorsque les brûleurs ne sont pas en service, le robinet d'alimentation générale doit être fermé.
. l'utilisation d'un grill-steak est à proscrire : les températures atteintes en surface de la table généreraient une détrempe du verre et occasionneraient une fragilisation irréversible.

De plus, ils sont équipés d'un allumage automatique intégré à chaque manette. L'allumage se fait d'une seule main, ce qui permet, par exemple, d'allumer les brûleurs gaz tout en tenant de l'autre main, un ustensile de cuisine.



UTILISATION :

• Ouvrir le robinet d'arrivée de gaz,

• Un repère situé près de chaque manette permet de distinguer le brûleur commandé. (exemple ci-contre : brûleur avant gauche)

• **Table avec allumage électronique intégré à la manette :**
Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "★".
C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage.

• **Table avec allumage électronique intégré et sécurité sur le brûleur :**
La sécurité par thermocouple rapide est un dispositif permettant la coupure automatique de l'alimentation en gaz du brûleur en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
Enfoncer et tourner la manette de commande du brûleur jusqu'au repère "Grande flamme".
C'est en maintenant la pression sur la manette que vous déclencherez les étincelles d'allumage. **Continuer** à appuyer sur la manette pendant quelques secondes pour armer la sécurité.

• Régler la flamme en fonction du besoin pour votre cuisson.
Entre les deux positions débit maximum et débit réduit se trouvent toutes les allures intermédiaires.

• Pour stopper la flamme du brûleur, positionner la manette sur la position arrêt " 0".

Remarque :
. en l'absence de courant, il est possible d'allumer le brûleur avec une allumette tout en appuyant et en tournant la manette jusqu'au repère "Grande flamme".
. en cas d'extinction accidentelle de la flamme, il suffit de procéder à un nouvel allumage en suivant les instructions décrites ci-dessus.

Attention:
pendant son utilisation, il est vivement conseillé de tenir les enfants à l'écart de la plaque de cuisson.

LA PLAQUE ELECTRIQUE

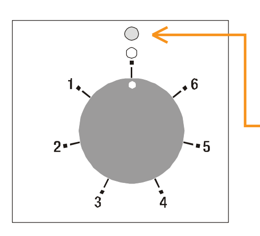
LA PLAQUE ELECTRIQUE RAPIDE AUTO-PROTEGEE de 1500 W.

La plaque en fonte est commandée par un commutateur avec repères de 0 à 6.
Un système interne coupe la puissance en cas d'échauffement anormal, fonctionnement à vide par exemple.

AVANT D'UTILISER LA PLAQUE ELECTRIQUE :

• Avant d'utiliser pour la première fois la plaque électrique, la faire chauffer quelques minutes à vide (sans récipient dessus) à l'allure maximale pour permettre le durcissement du revêtement protecteur.

UTILISATION :



• Nous vous conseillons pour réussir vos cuissons de démarrer à l'allure maximale et de ramener ensuite à une allure intermédiaire en tenant compte de la nature des mets et de leur volume.

• Le voyant de mise sous tension s'allume lorsque la plaque est en fonctionnement.

• Pour la ramener à l'arrêt, tourner la manette en sens inverse jusqu'à la position " O".

LES DIFFERENTES ALLURES DE CHAUFFE :

les indications citées ci-dessous sont communiquées à titre indicatif, l'expérience personnelle vous permettra d'ajuster les réglages selon votre convenance.

Positions		Quelques conseils.....
1	Très doux	Maintien d'un plat chaud, beurre fondu, chocolat....
2	Doux	Mijotage, béchamel, ragoût, riz au lait, oeufs sur le plat...
3	Lent	Légumes secs, denrées surgelées, fruits, ébullition de l'eau...
4	Moyen	Cuissons pommes vapeur, légumes frais, pâtes, crêpes, poissons...
5	Fort	Mijotages plus importants, omelettes, steaks, tripes....
6	Vif	Steaks, escalopes...

Conseils d'utilisation pour cuisiner à l'électricité

Pour obtenir entière satisfaction de votre appareil, il est absolument nécessaire de prendre quelques précautions ou de respecter certaines conditions.

• Utiliser des récipients épais et à fond plat :
le fond rigoureusement plat supprimera les points de surchauffe sur lesquels les aliments attachent, et l'épaisseur du métal permettra une parfaite répartition de la chaleur.

• Veiller à ce que le fond des récipients soit sec :
cette précaution évitera toute attaque de la plaque par l'humidité.

• Utiliser des récipients d'un diamètre suffisant pour recouvrir entièrement la plaque sinon vous aurez une dépense inutile d'une partie de l'énergie et en cas de débordement, la plaque électrique sera très rapidement attaquée et difficile à entretenir (rouille, déchets ...).

• Ne jamais laisser la plaque électrique fonctionner à vide :
elle pourrait se déformer, ce qui ne permettrait plus d'avoir des résultats de cuisson satisfaisants.

• Lorsque vous cuisinez avec des graisses ou de l'huile, ne vous éloignez pas de la table de cuisson. Les graisses et l'huile surchauffées peuvent s'enflammer rapidement.

• Lorsque la plaque est chaude, éviter tout contact avec des récipients en matière plastique ou du papier aluminium.

Attention :
Durant le fonctionnement de la plaque électrique, la surface de chauffe devient obligatoirement très chaude, il est donc conseillé d'éloigner les jeunes enfants.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE ELECTRIQUE

La faire chauffer quelques instants si cela est nécessaire, afin de carboniser les produits qui s'y sont fixés. Après coupure du courant et refroidissement de la plaque, l'essuyer avec un papier absorbant. Dans tous les cas, il convient de préserver la plaque de l'humidité.
Ne pas utiliser de produits abrasifs.
Après chaque utilisation, essuyer le revêtement protecteur avec un chiffon légèrement gras.
La plaque doit toujours rester sèche, ou légèrement graissée si elle n'est pas utilisée pendant un certain temps.
En cas de présence de rouille, l'emploi d'une toile émeri fine, par exemple, est conseillé pour retirer la rouille. Passer ensuite un produit rénovateur spécifique pour les plaques électriques, disponible dans le commerce.

ENTRETIEN

Avant toute opération de nettoyage ou de démontage, il est impératif :
• de déconnecter la table de cuisson de l'alimentation électrique.
• d'attendre le refroidissement complet de la table.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs, d'éponges métalliques ou d'objets tranchants pour nettoyer la table et ses différents composants.
Eviter d'employer une éponge trop humide.
Il est recommandé de tenir à l'écart du plan de cuisson toute ce qui est susceptible de fondre tels que les objets en matière plastique, sucre ou produits à forte teneur en sucre.

ENTRETIEN DE LA PLAQUE EN VERRE

. disposer quelques gouttes d'un produit nettoyant spécifique pour la surface verre.
. frotter en insistant sur les parties tachées, s'il en existe, à l'aide d'un chiffon doux ou d'un papier essuie-tout légèrement humide.
. essuyer avec un chiffon doux ou papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
Si après cet entretien courant, des taches persistent :
. disposer à nouveau quelques gouttes d'un produit nettoyant à vitre,
. gratter à l'aide d'un racloir en respectant un angle de 30° par rapport à la table jusqu'à disparition des taches récalcitrantes.
. essuyer avec un chiffon doux ou un papier essuie-tout sec jusqu'à ce que la surface soit nette.
. répèter l'opération si nécessaire.

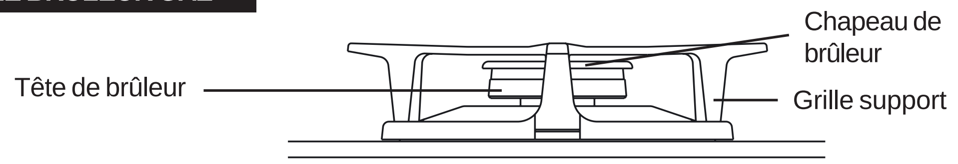
Racloir
30° maxi

L'utilisation de la lame de rasoir ou du racloir ne peut endommager la surface si un angle de 30° est respectée. Ne pas la laisser à la portée des enfants.
CONSEILS : un nettoyage fréquent laisse une couche protectrice essentielle pour la prévention des rayures et de l'usure.
S'assurer que la surface soit propre avant de réutiliser la table.
Pour enlever les traces d'eau et de calcaire, attendre le refroidissement complet de la table et utiliser quelques gouttes de vinaigre blanc ou jus de citron. Pour terminer essuyer à l'aide d'un papier absorbant puis appliquer quelques gouttes de produit spécifique et essuyer.

ENTRETIEN DE LA TABLE EMAILLEE OU INOX

<u>. La table de cuisson émaillée :</u> lorsque l'appareil est froid nettoyer simplement à l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec un chiffon propre et sec. En nettoyant l'émail à chaud, on risque de le ternir.
<u>. La table de cuisson inox :</u> nettoyer simplement à l'eau savonneuse et rincer. Un produit usuel du commerce pour l'entretien de la matière inox vous permettra de conserver son aspect d'origine.

LE BRÛLEUR GAZ



• Les chapeaux de brûleurs et grilles support de récipient : la grille support de récipient est en fonte massive émaillée et le chapeau de brûleur en fonte est recouvert d'acier émaillé sur le dessus, pour une protection maximale et un nettoyage plus facille. Ils sont simplement posés. Les retirer et les nettoyer avec une éponge humide, légèrement savonneuse ou imbibée d'un produit ménager liquide. Ne pas les plonger dans l'eau froide immédiatement après utilisation afin d'éviter que le choc thermique ne provoque la rupture de l'émail sur la fonte.
L'emploi de produits abrasifs n'est pas conseillé car ils rayent l'émail et le rendent terne.
• La tête de brûleur : le chapeau de brûleur repose sur la tête de brûleur. Si les encoches de la tête de brûleur sont encrassées, brossez-les à l'eau savonneuse, puis sèchez correctement avec un chiffon propre.
Chaque brûleur repose sur une collerette légèrement bombée pour drainer les débordements loin de la flamme et des zones chaudes, d'où une facilité d'entretien.
• Après avoir réalisé le nettoyage de chacun des élements, il est important de les essuyer correctement et de veiller à les replacer correctement dans leur position initiale. Le remontage doit être parfait car un mauvais repositionnement peut causer de graves anomalies dans la combustion.

Attention : ne pas laisser de l'eau s'infiltrer à l'intérieur du brûleur gaz.

ENTRETIEN DES MANETTES

• Pour un nettoyage en profondeur, vous pouvez retirer les manettes. Pour les enlever, les tirer vers le haut. Nettoyer simplement à l'eau savonneuse et bien les sècher avant de les repositionner.
• **Ne pas essayer de retirer les bagues d'étanchéité.** Elles sont fixées d'origine, et ne doivent en aucun cas être retirées.

All these characteristics are given for information with a constant concern for improving production quality, the manufacturer may make modification to the appliance to incorporate technical improvements.



The hobs are in conformity with directives 89/336/CEE, 73/23/CEE and 90/396/CEE.

CONTENTS

UNPACKING THE APPLIANCE

Inside the appliance, you will find :

• a plastic bag containing :
- the new jets for the gas modification, if required,
- according to model, a cylindrical connector and/or a conical connector with seal for the gas connection,
- the fixing brackets with screws required for installing the hob in the worktop.

RECOMMENDATIONS

TO GET THE BEST FROM YOUR APPLIANCE, PLEASE READ THE FOLLOWING CAREFULLY.

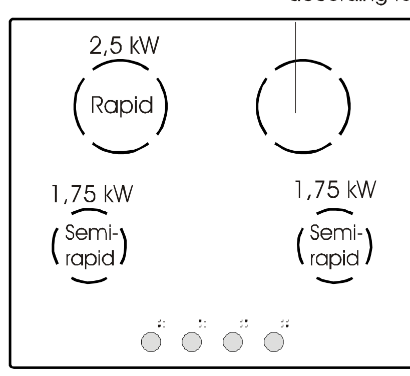
Please keep the operating and installation instructions in a safe place for future reference. Before fixing the hob, note the serial number of the appliance just in case you should require future repairs from our after sales service organisation at some time in the future.

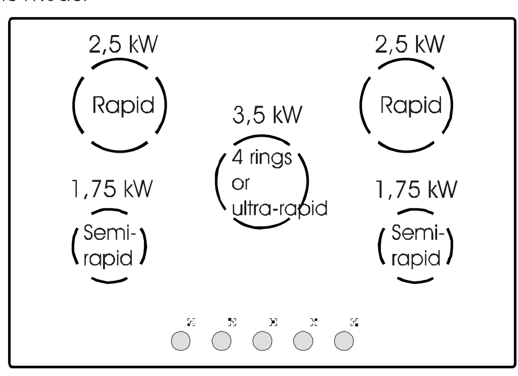
. Rating plate (located under the lower casing of the hob)



• All accessible parts of the hob will become hot while in operation. Always keep children away from it.
• The hob should be given a quick clean after each use, to avoid the accumulation of spillages and grease. If spillages are not removed, they will harden, and could cause the production of smoke and unpleasant smells.
• When cooking with fats or oils, never leave gas burner unattended. Overheated fats or oils can quickly catch fire.

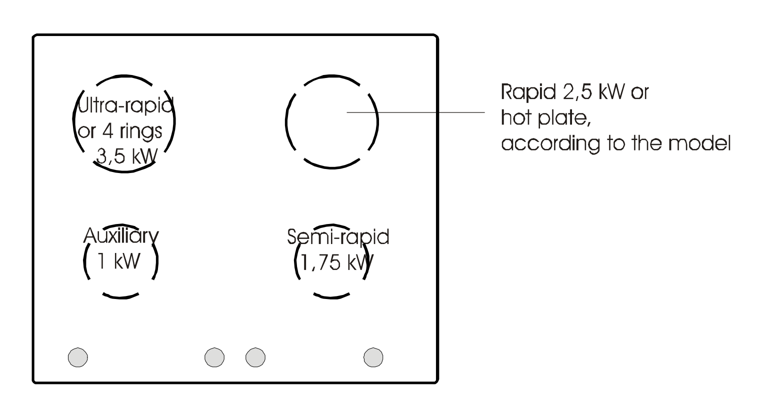
HOB FEATURES





MODELS 60 cm

MODELS 75 cm



INSTALLATION

Installing a domestic appliance can be a complicated operation which if not carried out correctly, can seriously affect consumer safety.

It is for this reason that the task should be undertaken by a professionally qualified person who will carry it out in accordance with the technical regulations in force.

In the event that this advice is ignored and the installation is carried out by an unqualified person, the society declines all responsibility for any technical failure of the product whether or not it results in damage to goods or injury to individuals.

☞ Before installing the hob :

❶ make sure that the appliance is compatible with the gas supply source.
The hob is pre-set in the factory to work with the type of gas shown on the packing and the plate attached to it.
Natural gas G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : mains gas

❷ if necessary, adapt the hob for use with another type of gas : if the hob must be used with another type of gas than the gas pre-set in the factory, it is necessary to adapt the hob gas burners (page 19).
The procedure for adaptation consists of :
. fitting the correct jets to ensure nominal delivery.

☞ For installation,

❸ built-in hob (page 20).

❹ make the gas connection according to the type of gas to be used : based on the gas to be used, choose the appropriate gas connection (page 21).

❺ make the hob electrical connection according to the instructions (page 22).

❻ adjusting the minimum flame of the taps : if necessary, adjust the minimum flame of the taps by turning the by-pass screw (page 23).

All modification concerning the hob gas setting must be indicated on the rating plate of the hob.

INSTALLATION: «GAS CONNECTION»

	GAZ/GAS	G20	G25	G 30	G 31
		20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar
CAT. II2H3+	GB-IT-PT-ES	¤		X	X
CAT. II2E+3+	FR	¤	¤	X	X

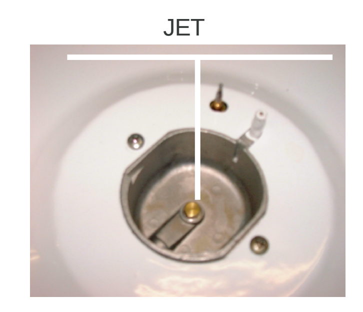
¤ = Factory setting: Natural gas = G20-20 mbar / G25-25 mbar
X = Gas setting possible according to installation Butane gas G30-29 mbar or Propane gas G 31-37 mbar

CHANGING THE GAS TYPE : the calorific power output and gas pressure will vary according to the gas supply. Burner setting must be carried out once the gas and electrical installation is complete.
When changing gas type, you must follow the procedure below :
. fit the correct jets,
. adjust the minimum flame on the taps.

CHANGING THE JETS

To gain access to the jets, remove the pan supports, and remove the burner cap and body,
Take a spanner and unscrew the jet.
According to the table below, fit the correct jet for the type of gas to be used,
Secure the jet tightly,
Replace the burner body, cap and the pan support.

JET



Each jet is designated by size.

			HOB BURNERS								
			auxiliary		semi-rapid		rapid		ultra-rapid	4 Rings	
	Gas	mbar	Jet	kW	Jet	kW	Jet	kW	Jet	Jet	kW
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	141	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	141	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
*	Factory setting: G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

INSTALLATION : «BUILDING-IN»

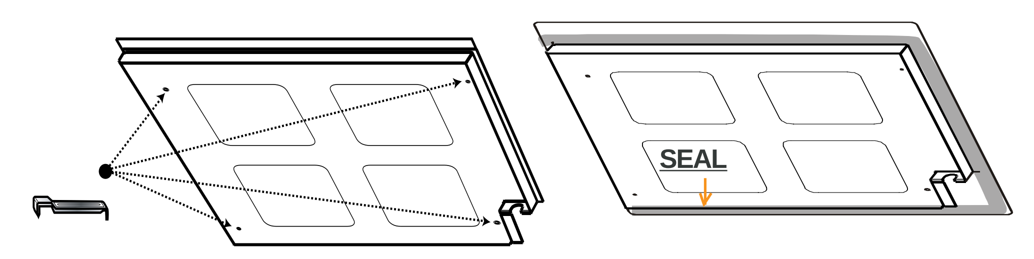
Both the worktop where the hob will be fitted and any adjacent kitchen furniture must be made from heat resistant material and fixed with heat resistant adhesive.
If, when installing the hob, the lower hob face is adjacent to an area normally accessible when handling or cleaning, fit a heatproof partition 1 cm below the base of the hob with a 10X10 cm opening at the rear right-hand corner, to avoid any risk of scorching or damage.
A foam adhesive is supplied with the hob. Stick this seal under the edge of the body as near as possible to the outer edge of the hob. Press round the edges of the hob, so that the seal flattens out and ensures an air tight seal.

• BUILDING-IN

min 15 cm
min 70 cm
min 5,5 cm

35 mm
OPENING
10 X 10 cm
480 mm
560 mm

The body of the hob is fitted with 4 location holes to take the fixing brackets that secure the hob in the unit. Place the 4 fixing brackets in such a way that the hob is placed perfectly in the support unit.



INSTALLATION: «GAS CONNECTION»

The hob can be built-in ; it is in class 3 (in compliance with gas regulations EN 30.1.1) ; adjoining furniture should not be higher than the level of the hob.
This appliance is not connected to an evacuation device for the products of combustion. It must be installed and connected in compliance with the norms in force in the country of installation. Particular attention should be given to the availability of ventilation.
The turnover of air necessary for combustion is a minimum of 2 m^3/h per kW of power.
Gas connection should be carried out in compliance with the norms in force in the country of installation. A stop tap, a regulator valve or a release valve for propane gas, should be fitted to the gas supply pipe. Use only taps, regulator valves, connectors and flexible hoses with the official mark of approval of the country of installation.

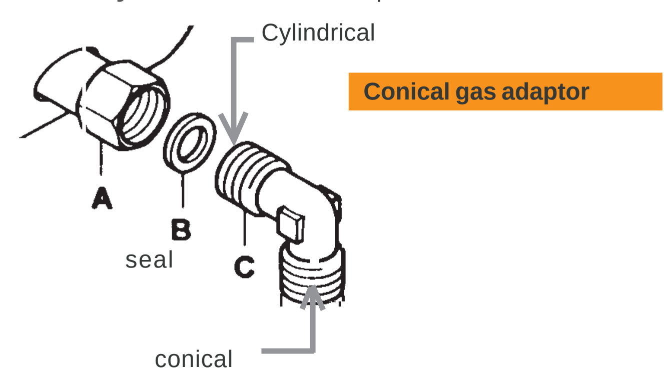
Built-in appliance

Butane	Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -
Propane	Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -
Natural	Rigid - Flexible pipe with mechanical connectors (1) -

(1) on condition that the hose is accessible along the whole of its length it should be located so it cannot be reached by naked flame or affected by combustion gases. Neither should it be near hot parts of the hob nor anywhere where hot spillages could affect it.

2 POSSIBLES MEANS OF CONNECTION :

Fit the appliance with the cylindrical or the conical gas adaptor, in accordance to the installation Country standards, and then proceed to the connection, two possibilites:



• CONNECTION BY RIGID PIPE
Connect directly to the threaded end of the inlet pipe.

• CONNECTION BY FLEXIBLE PIPE WITH MECHANICAL CONNECTOR
Screw the nuts of the flexible pipe directly on to the inlet pipe at one end and the gas supply stop tap at the other.
We recommend this type of connection.

INSTALLATION: «ELECTRICAL CONNECTION»

The mains electricity supply connected to the appliance should comply with the norms in force in the country of installation.

Connection to the mains electricity supply should be through a socket with an earth terminal, or through an intermediary switching device with a gap between contacts of at least 3 mm.

The power supply unit must be protected by appropriate fuses and use cables of a large enough cross section to provide a normal supply to the appliance.

The hob is fitted with a power supply cable* without plug which allow it to be connected only to a power supply of 230 V between phases, or between phase and neutral.

• Connect to a 10/16 Amp socket. Before connecting, it is compulsory to check :
. the power supply voltage shown on the electricity meter,
. the adjustment of the circuit breaker, and
. the fuse rating 10A.

Note : the socket must be reachable for any eventual repair. Take care of its location at the time you install the hob.

Warning : before proceeding with the connection, check the continuity of the earthing of the power supply unit.
We cannot be held responsible for any accident which has resulting from the use of an appliance which is not connected to earth, or whose earthing is defective.

* The eventual replacement of the supplying cord must be carried on by the After Sales Service or by an agreed engineer, with a cord whose characteristics must be similar to the original one.

INSTALLATION: «REGULATING THE FLAME»

• SETTING THE IDLE FLAME

If you have changed the type of gas, it is important to verify the flame stability at the minimum regulation.

«Gaining access to the by-pass screw»
To gain access to hob burner by-pass screws, remove the knobs from the control panel.



REGULATING THE MINIMUM FLAME ON THE HOB BURNER

a) Natural gas :
. simply loosen the screw.
. switch on the burner and turn the knob to minimum.
. Turn the by-pass screw until a low flame is visible. Turn the control knob from minimum to maximum position to check that it is satisfactory.

b) Butane-propane gas :
The by-pass screw should be screwed fully home, without being locked.

THE GAS BURNER

THE ULTRA-RAPID BURNER or "4 RINGS" BURNER, power rating 3,5 kW :
use this burner for bringing to boil, for cooking large quantities, and generally for all foods requiring rapid cooking.
THE FAST BURNER, power rating 2,5 kW :
use the large burner for all foods requiring rapid cooking.
THE SEMI-FAST BURNER, power rating 1,75 kW or THE AUXILIARY BURNER, power rating 1kW :
it is ideal for stewing, sauces and slow cooking.
The pan supports fitted on the 1,75 kW burners are working as Mijorose when the burner is set on low rate.
On the slow setting, the flame only comes into contact with the cast iron burner cap. This is ideal for slow cooking, as the heat is evenly distributed under the pan and food doesn't dry out or stick to the bottom of the pan.
On the high position, the flames heat directly the pan allowing all cookings on quick gas.

For a proper use of the burners, choose pans which match the dimensions given below :

**** Ultra-rapid or "4 Rings"***	***Ø 18 cm and more***
**** Rapid***	***Ø 16 to 18 cm***
**** Semi-fast***	***Ø 12 cm***
**** Auxiliary***	***Ø 10 cm***

SOME TIPS ....
- Pans with curved, ridged or warped bottoms are not recommended.
- Centre the pan on the "pan support".
- Do not place the same pan on two burners.
- Avoid boiling food too intensely. Food is not cooked any more quickly this way. In fact, it is subjected to severe agitation, which may cause the food to lose some of its flavour.
- To save gas, make sure that the flames do not overlap the bottom of the pan.
- Do not use the gas burner with an empty pan.

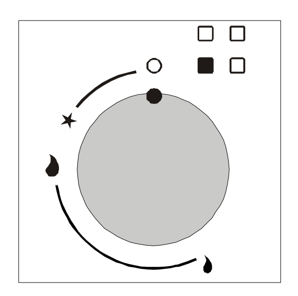
WARNING :

. when the burners are not in service, the general gas supply tap should always be turned off.

. the use of a steak-grid is forbidden. The high temperatures reached on the hob surface will give to the glass a thermic shock which will lead to an irreversible brittleness.

Each burner is fitted with automatic ignition. The ignition can be made with one hand, while you have the pan in the other hand.

USE :



• Turn on the gas tap,

• A symbol next to each control knob indicates which burner is lit.
(example: front left burner)

• **Hob with automatic ignition integrated :**

  • Press and turn the knob to position **"★"** keeping it pressed to produce sparks which in turn ignite the burner.

• **Hob with safety device on the burner and automatic ignition integrated :**
The thermocouple fast safety is a device allowing the automatic cut-out of the gas supplying on the burner, in case the flame dies out accidentally.

  • Press and turn the knob to position **"high flame"** keeping it pressed to produce sparks which in turn ignite the burner.
  Keep the pressure on the control knob a few seconds to permit the releasing of the safety device.

• Set the flame according to your cooking requirements.
Intermediate positions are available between the settings on the control knob.

• To turn the flame out, turn the control knob back to stop position.

Please note :
. If there is a power cut, the burner can be ignited by pressing in and turning the knob to position **"high flame"** and holding a naked flame to the burner.

Caution:
the heating surface clearly get hot while operating, so make sure that small children are kept well away from the hob.

THE HOT PLATE

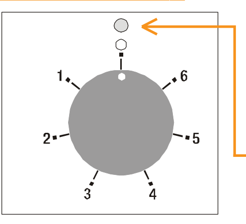
THE SPEED PROTECTED HOT PLATE - 1500 W.

This is a cast-iron hot plate, controlled by a 7 position switch.
An internal thermostat cuts off part of the power supply if overheating occurs. (if, for example, a hot plate is working without a pan on it).

BEFORE USING THE ELECTRICAL HOT PLATE :

• Before using the electric hot plate for the first time, let it heat up for a few minutes, without a pan, at maximum temperature to allow the protective coating to harden.

HOW TO USE :



• For best results, it is advisable to start on the maximum heat and then turn back to an intermediate temperature taking into account the type and volume of the food.

• An indicator light comes on to show that the hot plate is operating.

• To switch off, turn the knob back to point "O".

DIFFERENT TEMPERATURE SETTINGS :

Below are a few examples which are given as guidelines. When you become more familiar with the appliance, you will be able to choose settings to suit your own personal tastes and requirements.

Positions		**Some tips .....**
1	**Very low**	To keep a dish hot, melt butter and chocolate ....
2	**Low**	Slow cooking, sauces, stews, rice pudding, poached eggs ...
3	**Moderately**	Beans, frozen foods, fruit, boiling water ....
4	**Medium**	Steamed apples, fresh vegetables, pasta, crepes, fish ....
5	**High**	More intense cooking, omelettes, steaks ....
6	**Very high**	Steaks, chops, frying...

Cooking with the electrical hot plate

To get the best results from your appliance it is important to observe the following :

• Use thick, flat-based cooking vessel :
a completely flat base prevents overheating to certain parts which causes food to stick. Thick metal allows for good heat distribution.

• Make sure that the base of the pan is dry :
this will prevent sticking to the hot plate caused by moisture.

• Use pans with a diameter large enough to completely cover the hot plate, otherwise energy will be wasted and any spillages will cause the hot plate to become stained and will become difficult to maintain (rust, etc.).

• Never leave a hot plate switched on without a pan on it : it can be damaged, which would reduce its efficiency.

• When cooking with fat or oil, never leave the hob unattented, very hot fats and oils can quickly catch fire.

• When the hot plate is hot, avoid any contact with materials made of plastic or aluminium foil.

Caution :
the heating surfaces clearly get hot while operating, so make sure that small children are kept well away from the hob.

CLEANING THE HOT PLATE
To burn off any cooking deposits heat the hob for a short time. After switching off and the hot plate has cooled down, wipe it with absorbent paper. It is important that the hot plate is protected from moisture.
Do not use abrasive products.
To maintain and preserve its appearance, rub a drop of neutral oil, such as sewing machine oil into the surface of the hot plate.
The hot plate should always be dry, or slightly greasy. If it is not to be used for some time, remove any rust using emery paper followed by a suitable commercially available product for the maintenance of soil hotplates.

CLEANING AND MAINTENANCE

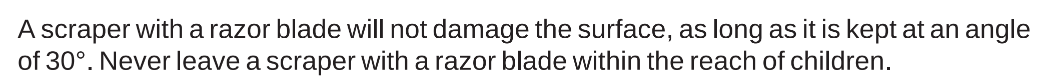
Before cleaning or removing the hob, it is imperative to :
• disconnect the hob from the mains supply,
• let all parts of the hob cool down.

Never use harsh abrasives, scouring pads or sharp objects to clean the hob.
Do not use a sponge that it is excessively wet.
It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

MAINTENANCE OF THE GLASS HOB

. Place a few drops of the specialised cleaning products on the hob surface.
. Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
. Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains :
. place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface,
. scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
. wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
. repeat the operation if necessary.



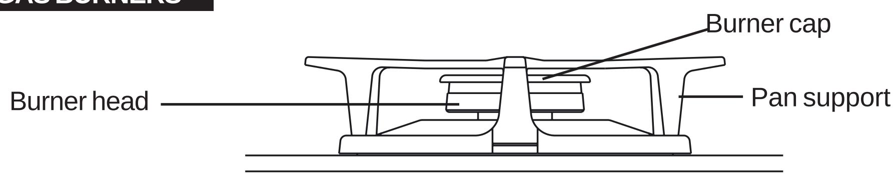
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°. Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.

A FEW HINTS :
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear.
Make sure that the surface is clean before using the hob again.
To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.

MAINTENANCE OF THE HOB

<u>. Enamelled steel hob :</u> when the hob has cooled completely, simply clean the enamelled hob with soapy water, rinse and wipe with a clean dry cloth. If you clean the enamelled hob when it is hot, you may tarnish it.
<u>. Stainless steel :</u> clean with soapy water, rinse and dry. You can use a special product to clean stainless steel which is available from various retail outlets.Place a few drops of the specialised cleaning products on the hob surface.

THE GAS BURNERS



• Burner caps and pan supports : the pan support is made of enamelled cast-iron and the burner cap is made of enamelled steel, for a maximal protection and an easy cleaning. They are simply placed. Just lift them off and clean with a damp, slightly soapy sponge. Do not immerse them in cold water immediately after use to avoid cracking the enamel from the thermal shock.
The use of abrasive cleansers is not recommended as they scratch and dull the enamel.
• The burner head : the burner cap is simply placed on the burner head. If the holes are clogged, brush the caps using soapy water and dry with a clean cloth.
Each burner is simply layed on a flange slightly bossed to drain the overflows far from the flame and the hot areas which make cleaning easier.
• After cleaning of each element, it is important to wipe them correctly and care of fitting them rightly in their initial position. The re-fitting must be perfect because a bad positioning can bring serious anomalies in the combustion.

Warning : be careful, not to let any water get into the burners.

THE KNOBS

• For thorough cleaning, the control knobs can be removed by pulling them upwards. Only clean with soapy water and dry well before replacing them.
• **Do not try to pull the watertightness rings.** They are originally fitted and must not be pulled out.

Tutte queste caratteristiche sono indicative, la società perseguendo una politica di aggiornamento tecnico-qualitativo dei prodotti, si riserva il diritto di apportarvi modifiche migliorative.

Dichiarazione di conformità : questo apparecchio, nelle parti destinati a venire a contatto con sostanze alimentari, è conforme alla prescrizione della dir. CEE 89/109 e al D.L. di attuazione N° 108 del 25.01.92.



Questo apparecchio è conforme alle direttive 89/336/CEE, 73/23/CEE, 90/396/CEE e modifiche successive.

INDICE

APERTURA IMBALLO DELL'APPARECCHIO

Una volta aperto l'imballo del piano di cottura, troverete :

• un sacchettino contenente :
- nuovi iniettori per un eventuale cambio di gas, se necessario,
- delle staffette di fissaggio con viti per bloccare la placca sul piano di lavoro,
- secondo il modello, un raccordo cilindrico e/o un raccordo conico con giunzione, essendo esso stesso obbligatorio per l'installazione del piano.

RACCOMANDAZIONI

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI INCLUSE IN QUESTO LIBRETTO.
Vi danno importanti indicazioni sulla sicurezza d'installazione, d'impiego e di pulizia, ed anche qualche consiglio per un ottimo utilizzo del piano di cottura. Conservare con cura questo documento per consultazione ulteriore e notare qui sotto, prima dell'installazione del piano, il numero di serie dell'apparecchio, nel caso di un ulteriore richiesta d'intervento del servizio di assistenza.

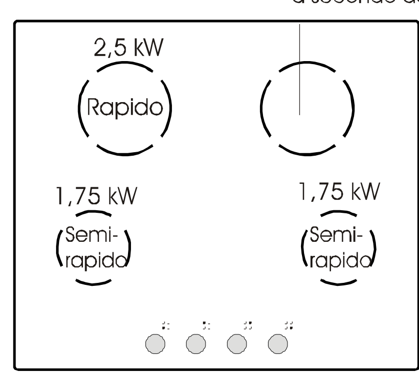
Placca segnaletica (situata sotto la cassetta inferiore del piano).

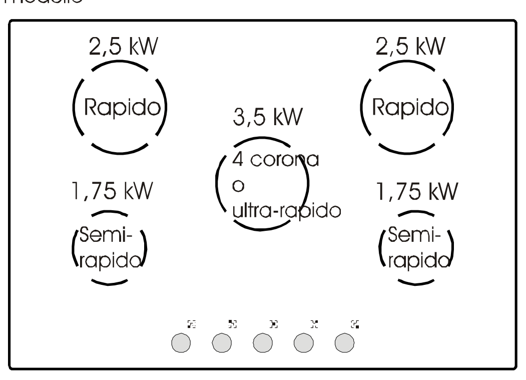


• Tutti le parti accessibili sono calde durante il funzionamento del piano, tenere lontano i bambini.
• Si raccomanda, dopo ogni utilizzo, un minimo di pulizia dell'apparecchio, per evitare l'accumulo di sporcizia e grassi. Questi, infatti, ricuocerebbero ad ogni uso dell'apparecchio, carbonizzandosi e liberando fumi ed odori sgradevoli.
• I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non allontanarsi dall'apparecchio, tali sostanze possono infiammarsi.

PRESENTAZIONE

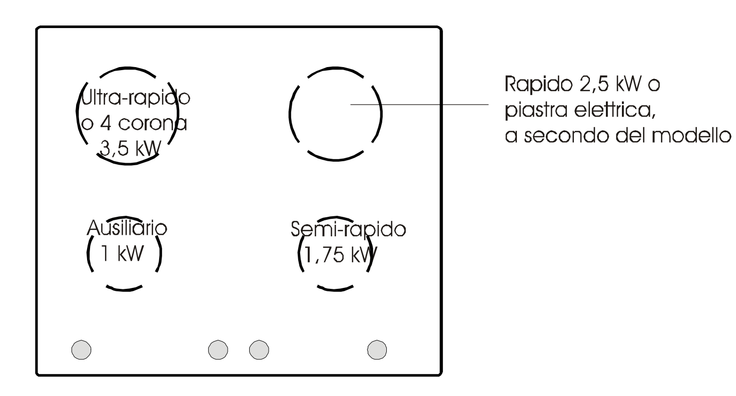
Rapido 2,5 kW o
piastra elettrica,
a secondo del modello





MODELLI 60 CM

MODELLI 75 CM

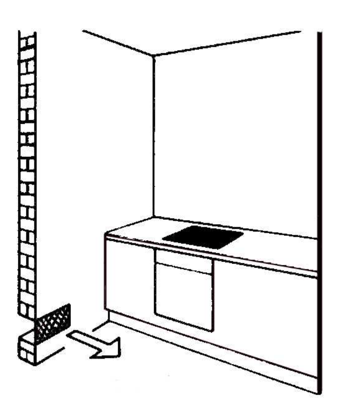


ALLACCIAMENTO

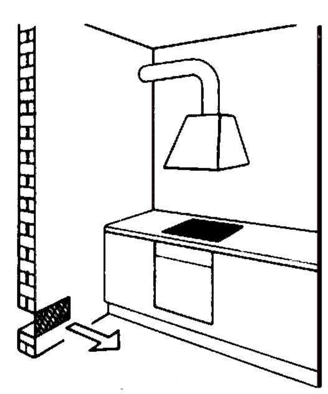
Il collegamento e la messa in funzione degli apparecchi elettrodomestici nel loro ambiente è un'operazione delicata che, se non viene effettuata correttamente, puó causare delle conseguenze anche gravi per la sicurezza dei consumatori.
Per questo è importantissimo che l'operazione di collegamento venga svolta da un professionista, che potrà di conseguenza attenersi alle norme tecniche in vigore.
Se nonostante questa raccomandazione, il consumatore deciderà di realizzare personalmente il collegamento, la società non sarà ritenuta responsabile per eventuali incidenti tecnici sul prodotto, e neppure per eventuali incidenti a cose o persone.

ALLACCIAMENTO : "PARTE A GAS"

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE



LOCALE DI INSTALLAZIONE : l'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico (fig. 1-2). Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio puó necessitare di un'aerazione supplementare, per esempio l'apertura di una finestra o un'aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste. Nel caso in cui l'apparecchio fosse sprovvisto di termocoppia (dispositivo di sicurezza) la presa di ventilazione di fig. 1 dovrà essere di 200 cm² minimo.

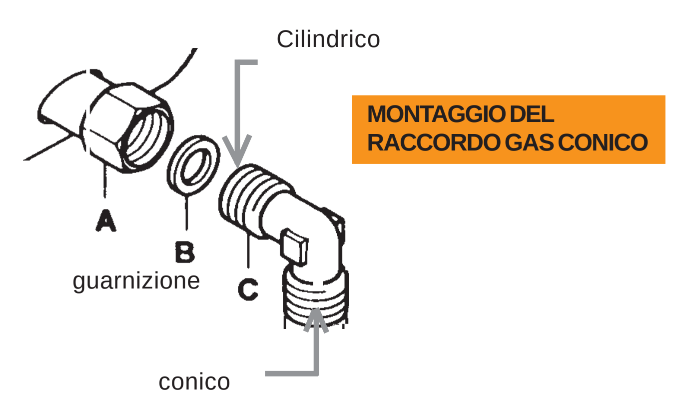


In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purché esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria.
Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume. L'installatore deve attenersi alle norme in vigore UNI-CIG 7129 e 7131.

COLLEGAMENTO ALL'ALIMENTAZIONE - il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate nel paragrafo "Cambio di gas" pagina 38. Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di pressione conformi alla Norme UNI-CIG 7432.

MONTAGGIO DEL RACCORDO GAS CONICO

A seconda delle norme del Paese di installazione, si prega di scegliere il raccordo cilindrico o conico. Per l'assemblaggio del raccordo gas "C" sulla rampa "A", procedere come da illustrazione.



• ALLACCIAMENTO CON TUBO RIGIDO - L'allacciamento all'impianto del gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.

• ALLACCIAMENTO CON TUBO FLESSIBLE IN ACCIAIO

La messa in opera di questi tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2 mt. Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta conformi alla Norma EN 549.

Importante : ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma. Assicurarsi inoltre che il tubo flessible non possa essere a contatto con una parte mobile del modulo da incasso (es. cassetto) e che non sia situato in luoghi dove possa essere danneggiato.

Noi vi consigliamo questo tipo di allacciamento.

ALLACCIAMENTO : "CAMBIO DI GAS"

	GAZ/GAS	G20	G25	G 30	G 31
		20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar
CAT. II2H3+	GB-IT-PT-ES	¤		X	X
CAT. II2E+3+	FR	¤	¤	X	X

¤ = Regolazione d'origine : Gas Naturale = G20-20 mbar / G25-25 mbar

X = Regolazione possibile secondo l'installazione, Gas Butano G30-29 mbar / Gas Propano G 31-37 mbar

Il piano viene regolato presso la casa produttrice per il funzionamento al tipo di gas indicato sull'imballo e riportato sull'etichetta applicata sull'apparecchio. In caso di funzionamento con un altro gas, é necessario adattare l'apparecchio. Tale adattamento consiste nel mettere l'iniettore adatto (che assicura l'erogazione nominale), e regolare il minimo.

• SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI -

Per accedere agli iniettori, eseguire nell'ordine le seguenti operazioni:
- asportare le griglie e i bruciatori,
- introdurre una chiave per tubazioni e,
- svitare l'iniettore e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas disponibile.

Il rimontaggio si effettua ripetendo l'operazione all'inverso.



Ogni iniettore è identificato da un segno di riconoscimento.

			BRUCIATORI								
			ausiliaro		semi-rapido		rapido		ultra-rapido	4 corona	
Gas		mbar	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Iniettore	kW	Inj.	Iniettore	kW
*	G 20	20	1,00	76	101	1,75	118	2,50	144	144	3,50
*	G 25	25	0,90	76	101	1,60	118	2,30	144	144	3,20
	G 30	29	1,00	50	66	1,75	80	2,50	94	94	3,50
	G 31	37	1,00	50	66	1,75	80	2,50	94	94	3,50
*	Regolazione d'origine : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

ALLACCIAMENTO: "MESSA A PUNTO"

• REGOLAZIONE DEL MINIMO

Se avete eseguito un cambio del gas, è importante verificare la stabilità della fiamma nella posizione di minimo.

"Accessibilità al by-pass"

Per accedere al by-pass dei bruciatori del piano cottura estrarre le manopole.

Vite del by-pass del bruciatore piano cottura

⚠ !

Non svitare
le altre viti !



REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE DEL PIANO DI COTTURA

a) gas naturale :

. Svitare il by-pass di un giro.

. Accendere il bruciatore, posizionare la manopola in posizione minimo.

. Avvitare la vite del by-pass sino ad avere una fiamma ridotta e stabile quando si ruota la manopola dalla posizione massimo alla posizione minimo.

b) butano - G.P.L :

La regolazione si ottiene avvitando fino a fondo la vite del by-pass il cui orifizio calibrato assicura il flusso ridotto.

INSTALLAZIONE : "COLLOCAMENTO"

Il mobile o il supporto in cui deve essere incassato il piano e le pareti dei mobili attigui devono essere di un materiale resistente al calore, oppure rivestiti di tale materiale fissato con una colla resistente alle alte temperature affinché non si scolli.
Prevedere un divisore orizzontale sotto il cassone del piano con un apertura di 10X10 cm dentro l'angolo posteriore destro. Lasciare almeno 1 cm. di spazio tra il fondo della cassetta ed eventuali pareti divisorie sottostanti al piano per non ostacolare la buona circolazione dell'aria intorno ad esso.
Nella fase di installazione del piano di cottura, particolare attenzione merita la guarnizione che copre il perimetro dell'apparecchio. Tale guarnizione evita le infiltrazioni fra il piano di cottura e il mobile di sostegno.

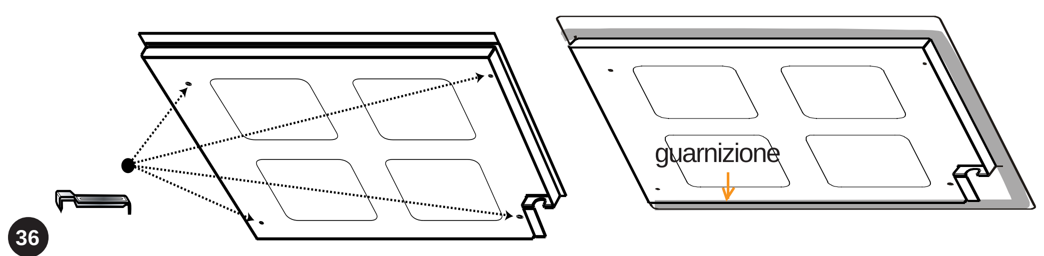
• INCASSO

min 15 cm
min 5,5 cm
min 70 cm

35 mm
apertura
10 X 10 cm
480 mm
560 mm

Il fondo del piano é equippaggiato di 4 alloggiamenti per le squadrette di fissaggio che bloccano il piano al mobile. Posizionare le 4 squadrette in modo tale che il piano sia perfettamente posizionato sul mobile.

• <u>Posizione delle squadrette di fissaggio e della guarnizione</u>



ALLACCIAMENTO : "PARTE ELETTRICA"

L'installazione di questo apparecchio deve essere effettuata in conformità delle Norme vigenti.
La casa costruttrice declina tutte le responsabilità in caso di mancato rispetto delle suddette norme.

Il collegamento alla rete deve essere effettuato mediante una presa di corrente o mediante un dispositivo ad interruzione omnipolare con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.
L'installazione deve essere fatta obbligatoriamente in abitazioni con impianti aventi fusibili appropriati e fili con sezione adeguata per alimentare normali apparecchi domestici.

Questo apparecchio é venduto provvisto di cordone di alimentazione senza spina e deve essere utilizzato esclusivamente con una tensione di 230 V tra fasi o tra fase e neutro.

• Allacciarlo ad una presa di corrente da 10/16 Ampere solo dopo avere verificato :
. la tensione di alimentazione indicata sul contatore,
. la regolazione del disgiuntore, e,
. il calibro del fusibile 10A e la continuità della Terra.

Nota : la presa di corrente deve essere accessibile per qualsiasi eventuale intervento, fare attenzione al suo posizionamento al momento dell'installazione del piano di cottura.

Attenzione : prima di effettuare il collegamento verificare l'efficienza dell'impianto di messa a terra. Non possiamo essere ritenuti responsabili per incidenti o per le eventuali conseguenze di incidenti dall'uso di un apparecchio non collegato a terra o cui la messa a terra sia difettosa.

* la sostituzione del cavo d'alimentazione deve essere effettuata dal servizio di assistenza tecnica o da personale altamente qualificato, in conformità alle caratteristiche d'origine.

UTILIZZO : "I BRUCIATORI A GAS"

IL BRUCIATORE ULTRA-RAPIDO o "4 CORONA" DI 3,5 kW :
utilizzare il bruciatore rapido per portare a ebollizione liquidi e, in generale, per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente.
IL BRUCIATORE RAPIDO DI 2,5 kW :
utilizzare il bruciatore rapido per la carne ai ferri, ed anche per tutti gli alimenti che devono cuocere rapidamente.
IL BRUCIATORE SEMI-RAPIDO DI 1,75 kW o AUSILIARO DI 1 kW :
utilizzare il bruciatore rapido per le cotture a fuoco lento, i sughi, ecc.
Le griglie che equipaggiano i bruciatori da 1,75 kW hanno la funzione "MIJOROSE" quando il bruciatore è utilizzato a fiamma bassa :
. a fuoco moderato, la fiamma è a contatto unicamente con il cappello del bruciatore in ghisa. Ideale per le cotture lunghe a fuoco lento, in quanto il calore è ripartito in maniera omogenea sotto il recipiente. Gli alimenti non incollano e non c'è l'effetto "corona" sul fondo del recipiente.
. a "potenza massima" le fiamme riscaldano direttamente il recipiente permettendo in questo modo tutte le cotture a fuoco vivo.

Per un migliore utilizzo dei bruciatori, si raccomanda di usare pentole di diametro non inferiore ai seguenti:

* **Bruciatore ultra-rapido o 4 corona**	Ø 18 cm e piú
* **Bruciatore rapido**	Ø da 16 cm a 18 cm
* **Bruciatore semi-rapido**	Ø 12 cm
* **Bruciatore ausiliaro**	Ø 10 cm

ALCUNI CONSIGLI ....
- **Evitare le pentole con fondo curvo o deformato.**
- **Mettere il recipiente al centro rispetto alla griglia.**
- **Non disporre uno stesso recipiente su due bruciatori.**
- **Evitare le bolliture troppo intense. La bollitura violenta non cuoce più in fretta ma peggiora il gusto degli alimenti.**
- **La fiamma non deve superare i bordi del recipiente, in tale condizione si ottiene solo spreco di gas.**
- **Non fare funzionare un fuoco a gas con un recipiente vuoto.**

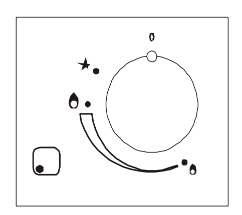
RACCOMANDAZIONE IMPORTANTE :
. quando i bruciatori non sono in servizio, il rubinetto di alimentazione generale deve essere sempre chiuso.
. E' sconsigliabile l'utilizzo di una bistecchiera, in quanto le temperature al di sopra della base del piano generano un addolcimento del vetro che porterebbe a una fragilità irreversibile.

Questi piani hanno l'accensione automatica integrata a ogni manopola, in questo modo l'accensione del bruciatore si fa con una mano sola lasciando libera l'altra di maneggiare gli utensili di cucina.

USO :

• Aprire il rubinetto di alimentazione generale,

• Un simbolo accanto a ciascuna manopola permette di identificare il bruciatore comandato. (esempio : bruciatore anteriore sinistro)



Piano di cottura con accensione automatica integrata alla manopola :

• Premere e girare la manopola di comando del bruciatore sino al simbolo della **"★"** mantenendo premuta la manopola per ottenere l'accensione automatica.

Piano di cottura con accensione automatica integrata alla manopola e con termocoppia di sicurezza :

La termocoppia di sicurezza rapida è un dispositivo che blocca automaticamente il flusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

• Premere e girare la manopola di comando del bruciatore sino al simbolo della **"grande fiamma"** mantenendo premuta la manopola per ottenere l'accensione automatica. Continuare a mantenere premuta la pressione sulla manopola per alcuni secondi per attivare il sistema di sicurezza.

• Regolare la fiamma in funzione del recipiente e della vostra cottura.
Tra le due posizioni massimo e minimo é possibile ottenere tutte le regolazioni intermedie.

• Per arrestare la fiamma del bruciatore, posizionare la manopola su "arresto".

Nota :

. in assenza di corrente è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero premendo e girando la manopola sino al simbolo della **"Grande fiamma"**.
. nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola e procedere a una nuova accensione seguendo le istruzioni qui sopra.

Importante :
Il piano é caldo durante il funzionamento, tenere lontano i bambini.

LA PIASTRA ELETTRICA

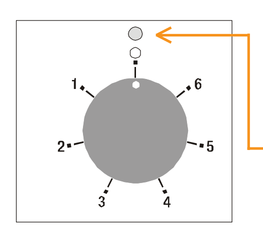
LA PIASTRA ELETTRICA RAPIDA CON PROTEZIONE, 1500 W.

La piastra in ghisa é comandata da un commutatore da 1 a 6.
Un sistèma interno riduce la potenza in caso di surriscaldamento anormale come, ad esempio, nel caso di funzionamento a vuoto.

PRIMA DELL'USO :

• Prima di utilizzare la piastra per la prima volta, scaldarla a vuoto per qualche minuto a massima potenza, per permettere l'indurimento del rivestimento prottetivo.

UTILIZZO :



• Per ottenere la cottura desiderata, vi consigliamo di avviare l'apparecchio iniziando con la potenza maggiore e di regolarlo in seguito su di una potenza intermedia che tenga conto della natura degli alimenti e dei loro volumi.

• L'accensione della piastra è segnalata da una lampadina spia.

• Per lo spegnimento girare la manopola in senso contrario alla posizione di arresto "O".

POSIZIONI MANOPOLA :

A titolo indicativo vi riportiamo alcuni esempi di regolazione della piastra, l'esperienza personale consente poi di adattare tali regolazioni ai gusti e alle abitudini di ognuno.

Posizioni		Alcuni consigli.....
1	Lentissimo	Tenere in caldo un piatto, burro fuso, cioccolata...
2	Lento	Cottura a fuoco lento, besciamella, stufato, riso al latte, uova al piatto...
3	Moderato	Legumi secchi, surgelati, frutta, acqua bollente...
4	Medio	Patate al vapore, verdure fresche, pasta, crepe, pesce...
5	Forte	Cottura a fuoco lento più impegnative, omelette, bistecche, trippa...
6	Vivo	Bistecche, cotolette, fritture...

Consigli per cucinare con la piastra elettrica

Per ottenere piena soddisfazione dal vostro apparecchio, é necessario prendere alcune precauzioni e rispettare certe condizioni. Ad esempio :

• Utilizzare recipienti spessi e a fondo piatto :
il fondo perfettamente piatto eliminirá i punti di surriscaldamento sui quali gli alimenti si attaccherebbero, permettendo al tempo stesso una perfetta ripartizione del calore.

• Verificare che il fondo dei recipienti sia asciutto :
in questo modo si eviterá che la piastra venga attaccata dall'umidità.

• Utilizzare recipienti di diametro non inferiore a quello della piastra per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra.

• Non lasciare funzionare la piastra elettrica a vuoto :
si potrebbe deformare con conseguenti risultati di cottura insoddisfacenti.

• I grassi di cottura o l'olio caldo provocano degli schizzi. Badare di non avvicinarsi troppo al piano di cottura, tali sostanze possono infiammarsi.

• Quando la piastra è calda, tenere lontano tutto quanto possa fondere, come ad esempio tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, i fogli di alluminio, zucchero ...

Attenzione :
Durante il funzionamento della piastra elettrica, la superficie di riscaldamento diventa estremamente calda, vi consigliamo di tenere lontano i bambini.

MANUTENZIONE DELLA PIASTRA ELETTRICA
Farla riscaldare per qualche minuto per carbonizzare tutti i residui incrostati. Dopo averla spenta e lasciata raffreddare, asciugarla con della carta assorbente. In ogni caso, proteggere la piastra dall'umidità.
Non usare prodotti abrasivi, dopo ogni uso, asciugare il rivestimento protettivo con un panno unto. La piastra deve essere sempre asciutta, o leggermente lubrificata se non la si utilizza per lunghi periodi. In caso di presenza di ruggine si consiglia di usare, per esempio, una paglietta metallica per rimuovere la ruggine.

UTILIZZO : "MANUTENZIONE"

<u>Attenzione</u> :
prima di tutte le operazioni di pulizia o di smontaggio, é imperativo :
• staccare la spina del piano di cottura dalla presa di corrente.
• attendere che il piano di cottura si raffreddi.
Non usare mai prodotti abrasivi, pagliette metalliche o oggetti taglienti per pulire il piano di cottura.
Evitare d'usare una spugna troppo bagnata.
Si raccomanda di tenere lontano dal piano di cottura , tutto quanto possa fondere come ad esempio, tutti gli oggetti di plastica, la carta stagnola, lo zucchero ...
Non utilizzare spilli, aghi o oggetti simili per pulire gli iniettori dei bruciatori.

MANTENIMENTO DELLA SUPERFICIE IN VETRO

. versare qualche goccia di un prodotto specifico per la pulizia della superficie in vetro.
. strofinare con insistenza dove vi fossero delle macchie insistenti, con l'aiuto di uno straccio asciutto, o di una spugna leggermente umida.
. asciugare con uno straccio fino a quando la superficie non sia pulita.
Se dopo questa manutenzione le macchie persistono :
. versare di nuovo qualche goccia di un prodotto specifico.
. strofinare con l'aiuto di una lametta rispettando l'angolo di 30° rispetto al piano, insistendo fino alla scomparsa delle macchie.



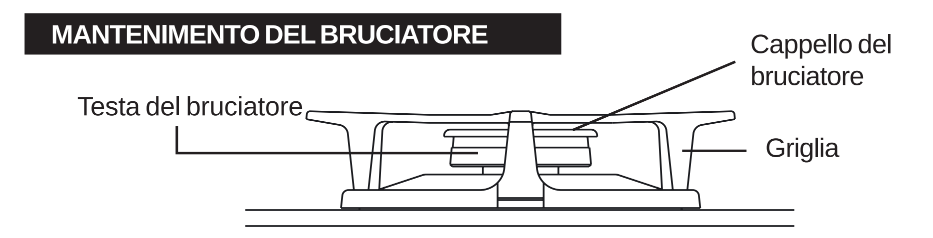
. asciugare con uno straccio asciutto o della carta assorbente fino a che la superficie non sia pulita.
. ripetere l'operazione se necessario.
L'utilizzo di una lametta da barba non puó danneggiare la superficie, se la si tiene inclinata di 30° rispetto al piano. Tenere lontano dalla portata dei bambini la lametta.

CONSIGLI :
una pulizia frequente farà in modo di mantenere sempre lucido il vostro piano.
Assicurarsi che la superficie sia pulita prima di riutilizzare il piano.
Per togliere le tracce d'acqua e di calcare, utilizzare qualche goccia d'aceto bianco o di succo di limone. Per concludere asciugare con l'aiuto di un foglio di carta assorbente poi applicare qualche goccia di prodotto specifico e asciugare.

MANTENIMENTO DEL PIANO DI COTTURA

<u>. Acciaio smaltato :</u> pulire semplicemente con acqua e sapone quando l'apparecchio si è raffreddato, ed asciugare con uno strofinaccio pulito ed asciutto. Se si pulisce lo smalto a caldo, si rischia di farlo diventare opaco.
<u>. Inox :</u> pulire con acqua e sapone, ed asciugare. Pulire con prodotti speciali acquistabili in commercio. Vi permetteranno di conservare il suo aspetto iniziale.

MANTENIMENTO DEL BRUCIATORE



• I cappelli dei bruciatori e i supporti recipienti : la griglia è in ghisa massiccia e smaltata, il cappello del bruciatore è in acciaio smaltato, tutto questo per la massima protezione e una pulizia più facile. Questi ultimi sono semplicemente appoggiati, quindi si possono facilmente togliere e pulire con una spugna umida, leggermente insaponata o imbevuta di un prodotto liquido. Non metterli direttamente nell'acqua fredda subito dopo averli utilizzati, per evitare che lo sbalzo termico provochi la rottura dello smalto. Non è consigliato l'uso di prodotti abrasivi in quanto potrebbero rigare lo smalto e renderlo sbiadito.
• La testa del bruciatore : il cappello del bruciatore é appoggiato sulla testa del bruciatore. Se i fori dovessero risultare ostruiti utilizzare una spazzola con acqua e sapone ed asciugare con un panno pulito.
Ogni bruciatore è appoggiato sopra un anello leggermente bombato che permette di drenare i debordamenti lontano dalla fiamma e dalle zone calde, da cui la facilità di pulizia.
• Al termine della completa pulizia di ciascun elemento, è importante asciugarli correttamente e riporli correttamente nella loro posizione originale. Il montaggio deve essere perfetto, in quanto se un elemento sarà mal riposto, potrebbe causare anomalie durante la combustione.
Attenzione : evitare accuratamente che dell'acqua si infiltri all'interno dei bruciatori.

MANTENIMENTO DELLE MANOPOLE

• Per una pulizia accurata è possibile estrarre le manopole tirandole verso l'alto.
• Usare solo acqua e sapone per la loro pulizia ed asciugarle accuratamente prima di riposizionarle.
• **Non provare a togliere gli anelli in tenuta stagna.** Questi sono fissati in origine, e non devono in nessun caso essere tolti.

Todas estas características são dadas a título meramente indicativo. A sociedade sempre com a preocupação de melhorar a qualidade da sua produção, pode introduzir nos seus aparelhos modificações por evolução da técnica, no estrito cumprimento das normas de consumo em vigor.

CE Aparelho conforme as directivas CEE 89/336, 73/23 e 90/396.

ÍNDICE

DESEMBALAGEM DA PLACA

Aquando da desembalagem da placa encontrará o seguinte:
• **um saco** com:
- injectores novos em caso de ser necessária a adaptação a outro gás,
- patilhas de fixação com parafusos para imobilização da placa à superfície de trabalho,
- de acordo com o modelo, uma ligação cilíndrica e/ou uma ligação cónica com uma junta, para instalação ao gás.

RECOMENDAÇÕES

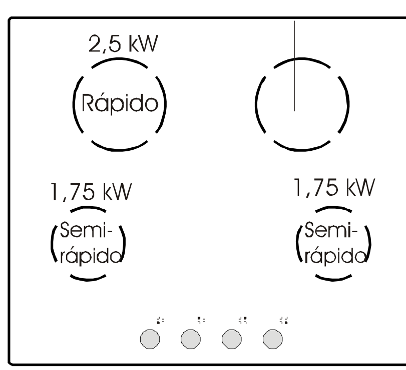
LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL, PARA QUE POSSA TIRAR O MELHOR PARTIDO DO APARELHO.
Aconselha-se que este Manual de Utilização e de Instalação seja guardado para posteriores consultas, assim como que seja anotado abaixo o respectivo número de série do aparelho, antes deste ser instalado, para os casos em que possa vir a ser necessária a intervenção do Serviço Após Venda.

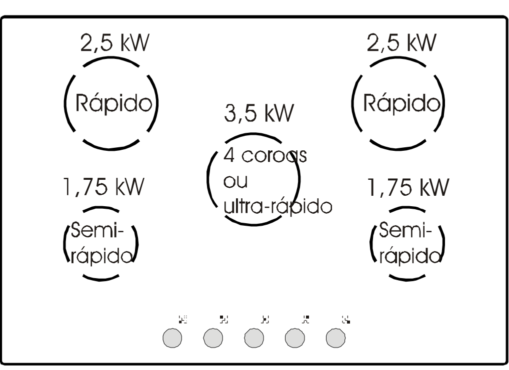
. Placa de identificação do aparelho (por baixo do aparelho)



• Todas as partes acessíveis da placa ficam quentes durante o seu funcionamento. Afastar as crianças.
• Sempre que a placa seja utilizada, aconselhamos a fazer uma pequena limpeza para evitar a acumulação de sujidade e de gordura, pois se tornarem a cozer, queimam e provocam fumo e cheiros desagradáveis.
• Quando cozinhar com gordura (óleo, etc.), ter o cuidado de vigiar sempre o cozinhado, porque as gorduras, se demasiadamente aquecidas, podem rapidamente inflamar-se.

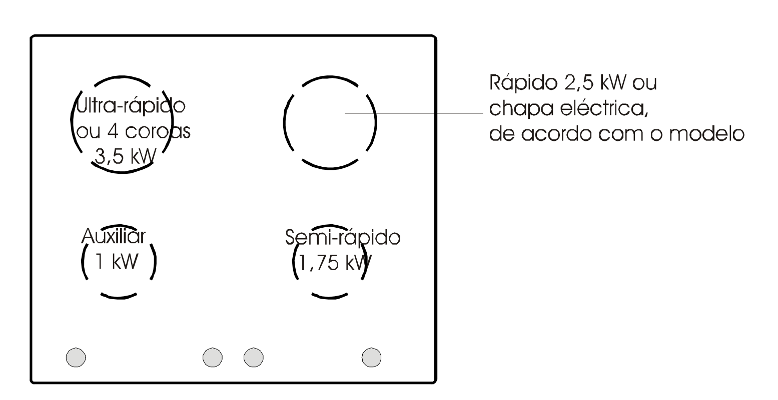
APRESENTAÇÃO DA PLACA





MODELOS 60 CM

MODELOS 75 CM



INSTALAÇÃO

A instalação de electrodomésticos é uma operação delicada que, caso não seja efectuada correctamente, pode ter graves consequências em relação à segurança dos seus utilizadores.

Assim sendo, é imperativo que esta tarefa seja confiada a um profissional, para que a sua execução seja feita de acordo com as normas técnicas em vigor.

Se apesar deste aviso, a instalação for realizada por pessoas não qualificadas, a sociedade declina qualquer responsabilidade em caso de avaria técnica do produto, quer esta provoque ou não danos materiais e/ou pessoais.

☞ Antes da instalação, deve:

❶ **Certificar-se de que o aparelho é compatível com o gás distribuído.**
A placa é regulada em fábrica para funcionar com o gás que se encontra indicado não só na embalagem, como também na etiqueta que tem colada.
Gás natural G 20-20 mbar / G 25-25 mbar: gás distribuído pela rede

❷ **Proceder, se assim for preciso, à adaptação a outro gás.**
Caso o gás distribuído localmente seja diferente da regulação feita em fábrica, é preciso proceder à adaptação da placa (página 47).
Essa adaptação consiste em:
. aplicar os injectores apropriados que asseguram o débito nominal.

☞ Para a instalação, deve:

❸ **encastrar a placa** (página 48).

❹ **fazer a ligação do gás em função do gás distribuído.**
Escolher a ligação adequada do gás (página 49).

❺ **fazer a ligação eléctrica da placa** (página 50).

❻ **regular o débito mínimo (ralenti) de cada queimador.**
Se necessário, ajustá-lo por meio do parafuso “by-pass” (página 51).

Sempre que se substitua o gás regulado de origem, actualizar em conformidade a etiqueta colada ao aparelho.

INSTALAÇÃO: ADAPTAÇÃO AO GÁS DISTRIBUÍDO

	GAZ/GAS	G20	G25	G 30	G 31
		20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar
CAT. II2H3+	GB-IT-PT-ES	¤		X	X
CAT. II2E+3+	FR	¤	¤	X	X

¤ = Regolação na fábrica : Gás Natural = G20-20 mbar / G25-25 mbar
X = Regulação possível de acordo com instalação
Gás Butano G30-29 mbar / Gás Propano G 31-37 mbar.

Quando se substitui o gás regulado de origem, devem efectuar-se sucessivamente as seguintes operações:
- **. Substituição dos injectores,**
- **. Regulação do débito mínimo da torneira de cada queimador.**

SUBSTITUIÇÃO DOS INJECTORES

Para chegar a cada injector, é preciso:
. retirar a grelha da placa,
. retirar a tampa e o corpo do queimador,
. utilizar uma chave e desapertar o injector,
. colocar o ou os injectores correspondentes ao tipo de queimador e ao tipo de gás distribuído,
. apertá-lo(s) a fundo,
. voltar a colocar o corpo e a tampa do queimador, bem como a grelha.

INJECTOR



Cada injector tem uma marca.

			QUEIMADORES								
			auxiliar		semi-rápido		rápido		ultra-rápido	4 coroa	
	Gas	mbar	Injector	kW	Injector	kW	Injector	kW	Injector	Injector	kW
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	141	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	141	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
*	Regulação de origem : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

INSTALAÇÃO: ENCASTRAMENTO DA PLACA

O móvel ou o suporte, em que vai ser encastrada a placa, assim como as superfícies que lhe poderão ficar justapostas devem ser de material resistente a altas temperaturas. O revestimento do móvel ou do suporte deve estar colado com cola resistente ao calor, para evitar que descole.
Se, em função da instalação, a parte inferior da placa ficar junto de uma zona que normalmente serve de acesso e/ou de arrumação, colocar uma divisória a 1 cm da parte inferior da placa e deixar uma abertura de 10x10 cm, para evitar queimaduras ou quaisquer danos.
Aquando da aplicação, ter em especial atenção a junta que contorna o bordo da placa, para evitar infiltrações no móvel que a suporta.

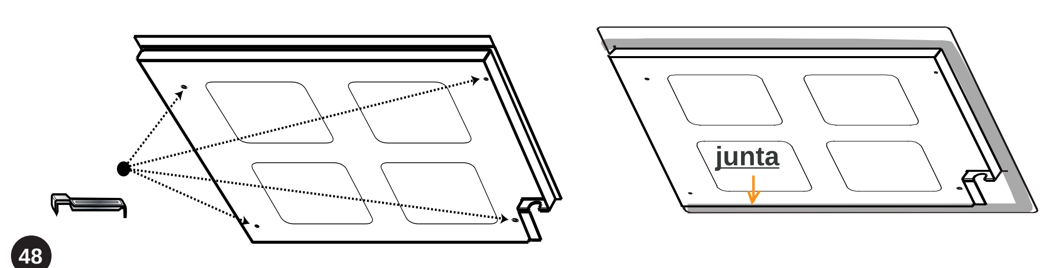
• **Encastramento**

min 15 cm
min 5,5 cm
min 70 cm

35 mm
Abertura
10 X 10 cm
480 mm
560 mm

A placa possui 4 furações indicadas para colocar as barras de fixação destinadas a imobilizar a placa no móvel. Colocar as 4 barras de fixação de forma a que a mesa de trabalho fique perfeitamente fixa ao móvel.

• **Localização das flanges de fixação e junta**



INSTALAÇÃO: LIGAÇÃO DA PLACA AO GÁS

Este aparelho é encastrável. O encastramento é do tipo "X" (conforme norma de electricidade EN 60.335.2.6), classe 3 (conforme norma de gás EN 30.1.1). Os móveis que lhe ficam justapostos não devem ser mais altos.
Este aparelho não é ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos provenientes da combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas em vigor no país de instalação. Há que dispensar uma atenção especial às disposições aplicáveis em matéria de ventilação. O débito de ar necessário à combustão deve ser no mínimo de 2 m^3/h por kW de potência.

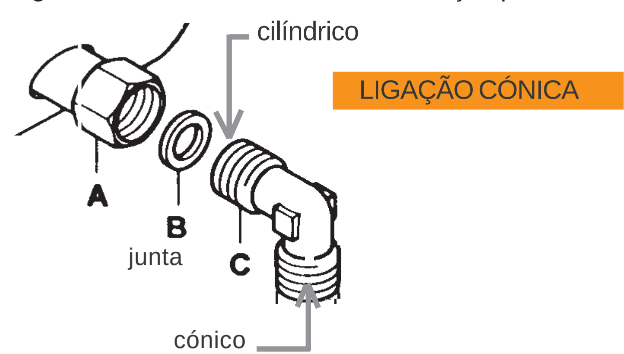
A ligação ao gás deve ser feita de acordo com as normas em vigor no país de instalação. Prever sempre, no tubo de chegada do gás, uma torneira de segurança, um redutor normal ou um redutor apropriado para gás propano. Só utilizar torneiras, redutores, ponteiras e tubos flexíveis da marca oficial no país de instalação.

Aparelho instalado em bloco de cozinha fixo

Butano	Rígido – Tubo flexível com ponteiras mecânicas (1)
Propano	Rígido – Tubo flexível com ponteiras mecânicas (1)
Natural	Rígido – Tubo flexível com ponteiras mecânicas (1)

(1) Desde que o tubo flexível fique acessível em toda a sua extensão e instalado de forma a não ser atingido pelas chamas, nem danificado pelos gases de combustão, pelas partes quentes do aparelho ou por derrame de produtos quentes.

HÁ 2 FORMAS POSSÍVEIS DE LIGAÇÃO : de acordo com as normas em vigor no país de instalação, montar a ligação cilíndrica ou cónica e a sua junta, fornecida, à extremidade do plano gás, seguidamente de acordo com a instalação proceder à ligação.



• LIGAÇÃO POR TUBO RÍGIDO
Ligar directamente à extremidade da ligação da rampa.
• LIGAÇÃO POR TUBO FLEXÍVEL COM PONTEIRA MECÂNICA
Apertar directamente as porcas do tubo flexível, num lado, à ligação da rampa e, no outro, à torneira de segurança da canalização.
Aconselhamos este tipo de ligação.

INSTALAÇÃO: LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A instalação que vai receber o aparelho deve estar conforme às respectivas normas em vigor (NFC 15100).

A ligação à rede deve ser feita através de uma tomada de corrente com ligação à terra ou através de um dispositivo de corte omnipolar, com uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm. A instalação deve obrigatoriamente ser protegida por fusíveis apropriados e possuir cabos com secção suficiente para a alimentação normal do aparelho.

Este aparelho tem um cabo de alimentação* que só permite a ligação à corrente de 230 V entre fases ou entre fases e neutro.

• Ligar a uma tomada de corrente de 10/16 amperes, depois de verificar:
. a tensão de alimentação indicada no contador,
. a regulação do disjuntor,
. o calibre do fusível de 10 amperes.

Nota: A tomada de corrente deve ficar acessível para qualquer eventual intervenção. Ter em atenção o seu posicionamento aquando da instalação da placa.

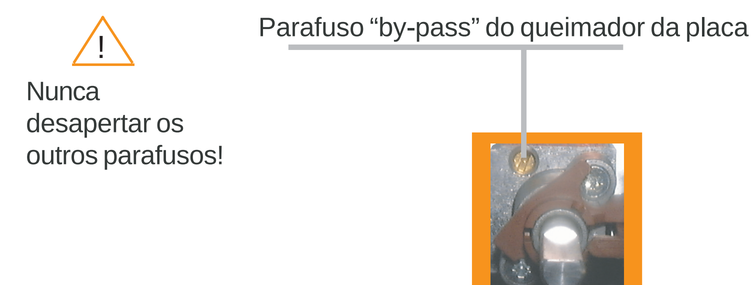
Atenção: Verificar a continuidade da terra da instalação, antes de fazer a ligação. Declinaremos qualquer responsabilidade por acidentes ou pelas suas eventuais consequências, em caso de não ligação do aparelho à terra ou no caso de ligação a uma terra com deficiente continuidade.

* Se for necessário substituir o cabo de alimentação, a operação deve ser efectuada pelo Serviço Após Venda ou por um técnico com qualificação idêntica. O cabo de substituição deve ter as mesmas características do cabo de origem.

INSTALAÇÃO: LIGAÇÃO DA PLACA AO GÁS

• REGULAÇÃO DO MÍNIMO

Se tiver havido a necessidade de adaptar o aparelho a outro gás, é importante verificar se a chama se mantém estável ao ralenti (débito mínimo).



Nunca desapertar os outros parafusos!

REGULAÇÃO DE UM QUEIMADOR DA PLACA

a) Gás natural:
. Desapertar uma volta do parafuso do “by-pass”.
. Acender o queimador e regular o débito de gás no mínimo
. Apertar o parafuso do “by-pass” até obter uma chama reduzida, que fique estável quando se passa do máximo para o mínimo (ralenti).

b) Gás butano - propano:
Para regular, apertar a fundo (sem forçar) o parafuso do “by-pass”, cujo orifício calibrado assegura o débito reduzido.

UTILIZAÇÃO: OS VÁRIOS QUEIMADORES

O QUEIMADOR ULTRA-RÁPIDO ou 4 COROA - potência 3,5 kW :
Utilizar este queimador o mais potente para ferver líquidos e, regra geral, para todos os alimentos que tenham que cozer depressa.

O QUEIMADOR RÁPIDO - potência 2,5 kW :
Utilizar este queimador para ferver líquidos, para alourar rapidamente carne.

O QUEIMADOR SEMI-RÁPIDO - potência 1,75 kW ou AUXILIAR - potência 1kW :
Utilizar este queimador para cozinhados mais lentos e para molhos.
A grelha de suporte dos recipientes deste queimador serve para elaborar uma cozedura lenta quando o queimador tem uma chama reduzida.
- em funcionamento moderado, a chama está apenas em contacto com o espalhador de ferro fundido. Este é o funcionamento ideal para cozinhados que exigem uma cozedura lenta, porque o calor é repartido de forma homogénea pelo fundo do recipiente. Desta forma os alimentos não pegam ao fundo do recipiente.
- no funcionamento máximo as chamas aquecem directamente o recipiente qualquer que seja o tipo de cozedura.

Para melhor utilização dos queimadores, recomendamos a utilização de recipientes cujos diâmetros não sejam inferiores aos abaixo indicados:

***4 Coroa ou Ultra-rápido**	**Ø 18 cm ou superior**
***4 Rápido**	**Ø 16 a 18 cm**
***Semi-rápido**	**Ø 12 cm**
*** Auxiliar**	**Ø 10 cm**

ALGUNS CONSELHOS ...
• Não utilizar recipientes com fundo côncavo ou convexo.
• Evitar cozinhar os alimentos com o lume demasiado forte, pois não significa que assim cozam mais depressa; além disso, e porque deste modo os alimentos são violentamente agitados correm o risco de perder uma parte do seu sabor.
• A chama não deve ultrapassar o fundo dos recipientes, o que também representa um desperdício de gás.
• Não colocar um recipiente vazio sobre um queimador ligado.

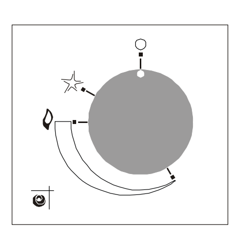
ATENÇÃO:
. Quando os queimadores não estão a ser utilizados, a torneira de alimentação geral deve estar fechada.
. Não deve ser utilizado um grelhador: as temperaturas atingidas na superfície da placa provocam uma degradação do vidro gerando uma fragilização irreversível.

Os queimadores têm **acendimento automático integrado** em cada botão. O acendimento faz-se apenas com uma mão, o que permite, por exemplo, acender os queimadores com uma mão e segurar na outra um utensílio de cozinha.

UTILIZAÇÃO:

• Abrir a torneira de chegada do gás.

• Existe uma marca junto a cada botão que permite distinguir o queimador que se pretende utilizar.
(exemplo oposto: queimador frente esquerdo)



<u>• Placa com acendimento electrónico integrado nos queimadores</u>

• Carregar e rodar o botão de comando do queimador até à marca ★.
Manter o botão pressionado para que se produzam as faíscas que vão acender o queimador.

<u>• Placa com acendimento electrónico integrado nos queimadores e **segurança**</u>

A segurança por termocorte rápido consiste num dispositivo que corta automaticamente a alimentação do gás do queimador em caso de apagamento acidental da chama.

• Carregar e rodar o botão de comando do queimador até à marca com a **chama maior**.
Manter o botão pressionado para que se produzam as faíscas que vão acender o queimador.
Continuar a carregar no botão durante dois segundos para activação da segurança.

• Regular a chama em função do cozinhado que se pretende fazer. Entre as duas posições máximo (chama maior) e mínimo (chama mais pequena) encontram-se todas as outras posições intermédias.

• Para apagar a chama do queimador, colocar o botão na posição de desligado.

<u>Nota:</u>

- Em caso de falta de corrente, pode acender-se o queimador com fósforo; para tal, carregar
e rodar o botão do queimador até à marca com a **chama maior**.
- Se a chama acidentalmente se apagar, basta voltar a acender o queimador como atrás indicado.

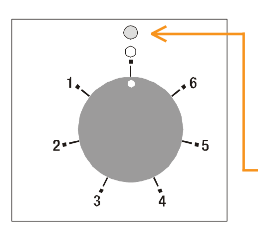
A CHAPA ELÉCTRICA

A CHAPA ELÉCTRICA RÁPIDA AUTO-PROTEGIDA de 1500 W.
Esta chapa fundida é comandada por um comutado com marcas de 0 a 6. Um termóstato interno corta uma parte da potência alimentada à chapa em caso de um aquecimento anormal como, por exemplo, um funcionamento em vazio.

IMPORTANTE :

• Antes de utilizar a chapa eléctrica pela primeira vez, ligue-a à temperatura máxima durante alguns minutos (não coloque nenhum recipiente) de modo a endurecer a camada protectora.

UTILIZAÇÃO :



• Para obter os melhores resultados possíveis, comece por regular a potência máxima para a chapa que está a utilizar, reduzindo em seguida para uma potência média, tendo sempre em conta a natureza e o volume dos alimentos a cozinhar.

• O piloto de colocação sob tensão acende-se logo que a chapa eléctrica esteja em funcionamento.

• Para colocar o botão na posição "Stop" rode-o no sentido contrário.

LAS DIFERENTES POSIÇÕES DE AQUECIMENTO :
As diferentes posições de aquecimento correspondem aproximadamente ás utilizações dadas como exemplo no quadro abaixo indicado :

Posições		**Conselhos ....**
1	**Muito lento**	Para manter um prato quente, derreter manteiga e chocolate....
2	**Lento**	Para preparar um prato a fogo lento, fazer molho béchamel, escalfar ovos, guizados, arroz ...
3	**Moderado**	Feijões secos, alimentos congelados, fruta, ferver água...
4	**Médio**	Maçãs cozidas ao vapor, vegetais frescos, massas, crêpes, peixe...
5	**Elevado**	Para cozinhar pratos em lume mais torte, omeleta, bifes, dobrada....
6	**Muito elevado**	Bifes, costoletas, fritos...

Conselhos para cozinhar nas chapas eléctricas

Para obter os melhores resultados do seu electrodméstico é absolutamente necessário tomar determinadas precauções e respeitar certos requisitos, como os abaixo indicados:

• Utilize recipientes espessos com fundos planos :
um fundo perfeitamente plano evita "bolsas" de calor onde os alimentos se "agarram" e permite uma melhor distribuição de energia.

• Assegure-se de que o fundo do recipiente esteja perfeitamente seco :
Esta precaução evitará qualquer ataque da chapa causado pela humidade.

• Utilize recipientes cujo diâmetro cubra completamente a chapa :
senão estará a desperdiçar energia e, em caso derrame, a chapa é muito rapidamente atacada, dificultando a sua manutenção (ferrugem, residuos ...)

• Nunca ligue uma chapa eléctrica sem um recipiente sobre ela :
neste caso, a chapa aquece demadiado e deforma-se, o que impede a obtenção de resultados de cozedura satisfatórios.

• Quando cozinhar com gorduras ou óleo,
não se afaste da chapa pois as gorduras e o óleo a altas temperaturas podem inflamar-se rapidamante.

• Quando a chapa está quente,
não coloque sobre a chapa folha de aluminio ou recipientes em aluminio ou em plástico.

Atenção :
Durante o seu funcionamento, a chapa éctrica atinge temperaturas elevadas. Preste uma especial atenção à presença de crianças e evite que estas se aproximen da placa.

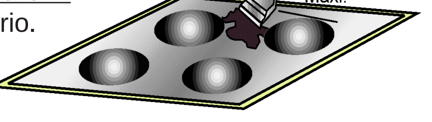
LIMPEZA - CHAPA ELÉCTRICA - Retire todos os resíduos de alimentos. Se necessário, limpe a chapa com um produto abrasivo suave, secando-a completamente. De preferência, poderá ligar a chapa na posição mínima durante um curto período de tempo até que esta esteja seca. Se, acidentalmente, deixar cair substâncias líquidas na chapa, retire o excesso e limpe-a com um pano húmido (não molhado) e, seguidamente, ligue a chapa na posição mínima até a respectiva superficie estar seca.
Para manter e preservar o aspecto original, passe um pouco de óleo - poderá ser o óleo utilizado nas máquinas de costura - na superfície da chapa.

LIMPEZA DA PLACA

Antes de qualquer operação de limpeza ou de desmontagem, é imperativo:
. desligar a placa da corrente eléctrica,
. esperar que a placa fique completamente fria (queimadores, placa e grelhas).
Nunca utilizar produtos abrasivos, esfregões de arame ou objectos cortantes para limpar a placa.
Evitar usar uma esponja demasiado húmida.
Recomenda-se a manter afastado da superfície de cozedura tudo o que é susceptível de derreter, tal como objectos plásticos, açúcar ou produtos à base de açúcar.

LIMPEZA DA PLACA DE VIDRO

. Aplicar algumas gotas de produto de limpeza próprio para vetro.
. Nas zonas manchadas, caso existam, passar, com mais insistência, um pano macio ou papel de cozinha ligeiramente humedecido.
. Lavar, se necessário e limpar depois com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.

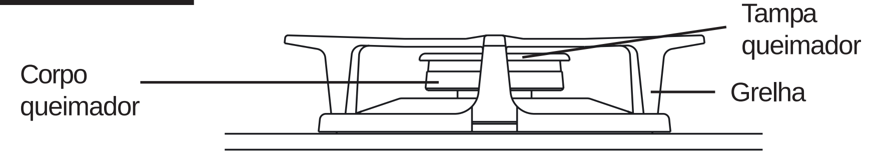


Se após esta limpeza corrente as manchas continuarem:
. Aplicar novamente algumas gotas do produto próprio.
. Raspar com um raspador, mantendo um ângulo de 30º em relação à superfície, até as manchas persistentes desaparecerem. Se necessário, lavar.
. Limpar com um pano macio ou papel de cozinha secos, até a superfície ficar limpa.
. Repetir a operação, se necessário.
Se o raspador com lâmina de barbear for utilizado de forma a fazer um ângulo de 30º em relação à superfície não causará quaisquer danos.
CONSELHOS:
As limpezas frequentes deixam uma camada protectora essencial à prevenção de riscos e desgaste.
Certificar-se de que a superfície está limpa, antes de utilizar a placa.
Para retirar manchas de água e de calcário, aplicar algumas gotas de vinagre branco ou sumo de limão. Lavar e limpar com papel absorvente e depois utilizar o produto de limpeza próprio para limpeza final.
O vidro vitrocerâmico suporta o arrastar dos recipientes de cozinha com fundo plano, mas, apesar de tudo, é aconselhável levantá-los para os deslocar.

PLACA

Aço esmaltado: Quando o aparelho estiver frio, lavar simplesmente com água e sabão. Passar por água e secar com um pano limpo e seco. A limpeza do esmalte a quente pode fazer com que fique baço.
Inox: Lavar simplesmente com água e sabão e passar por água. A utilização dos produtos vulgarmente à venda para limpeza de materiais de inox permite que a placa mantenha o seu aspecto de origem.

OS QUEIMADORES



OS QUEIMADORES A GÁS

Para limpeza regular, aconselha-se que sejam eliminados todos os produtos gordurosos ou queimados com produtos amoniacais ou produtos de limpeza vulgarmente à venda. Desaconselha-se o uso de produtos abrasivos.

- Grelhas -e as tampas esmaltadas dos queimadores estão apenas assentes no corpo dos queimadores. Retirar a grelha, retirar as tampas dos queimadores e lavá-las com uma esponja húmida, com um pouco de sabão. Passá-las por água e depois secá-las. Não as mergulhar em água fria imediatamente após a sua utilização, para evitar que o choque térmico danifique o esmalte.
- O corpo dos queimadores, se for regularmente limpo, mantém o seu aspecto de origem. Utilizar uma esponja com detergente. Passar por água e depois secar bem. Se os orifícios estiverem obstruídos, escová-los com água e sabão, passá-los por água e depois secálos com um pano limpo.

Cada queimador assenta sobre uma base ligeiramente bombada de forma a drenar os líquidos transbordados longe da chama e das zonas quentes, facilitando a manutenção.

Aquando da montagem, certificar-se de que as tampas, o corpos dos queimadores e a grelhas estão bem limpos. Ter o cuidado de verificar se cada um destes elementos está devidamente aplicado, antes de voltar a utilizar a placa.

Atenção: Não deixar que entre água para o interior dos queimadores.

BOTÕES

• Para uma limpeza profunda, os botões podem retirar-se; para tal, puxá-los para cima. Lavá-los com água e sabão, passá-los por água e secá-los bem, antes de os voltar a aplicar.

• **Nunca retirar as argolas estanques.** Estas foram colocadas na origem e não devem ser retiradas em caso algum.

Todas las características se hacen constar a título indicativo. Atenta a mejorar continuamente la calidad de su producción, la sociedad podrá efectuar modificaciones en sus aparatos relacionadas con la evolución técnica y respetando las condiciones establecidas en el Código del Consumo.



Las placas de cocción satisfacen las exigencias de las directivas 89/336/CEE, 73/23/CEE y 90/396/CEE.

SUMARIO

DESEMBALAJE DEL APARATO

Al desembalaje de la placa de cocción encontrará una bolsita con :

. nuevos inyectores para un cambio de gas, si es necesario,
. fijaciones con tornillos para inmobilizar la placa de cocción sobre la encimera,
. según el modelo, un racordo cilíndrico y/o un racordo conico con una junta de estanqueidad para la conexión de gas.

RECOMENDACIONES

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA SACAR TODO EL PARTIDO DE SU ENCIMERA. Le recomendamos conserve el manual de instalación y uso para poder consultarlo en el futuro, y anote más abajo, antes de la instalación, de la encimera, el número del aparato por si requiere la intervención del Servicio de Asistencia Técnica.

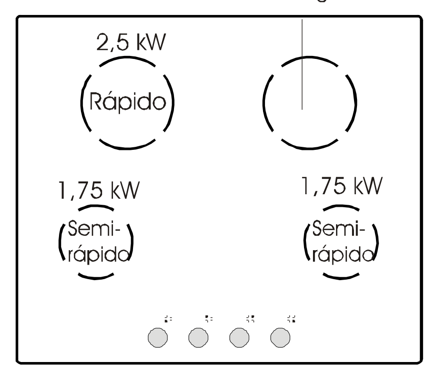
. Placa de características (está bajo el cajón inferior de la encimera)

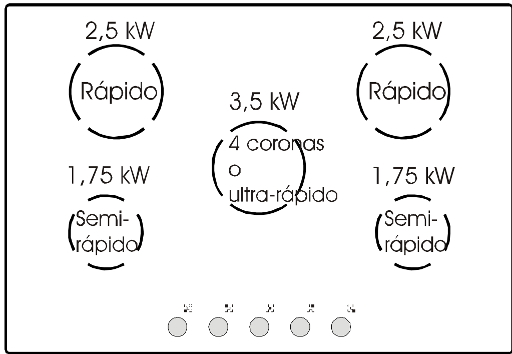


• Durante el funcionamiento de la encimera, se recomienda encarecidamente mantener a los niños alejados de la placa para evitar riesgos de quemaduras.
• Después de cada utilización es necesario limpiar ligeramente la encimera para evitar la acumulación de suciedad y grasas. Éstas, a cada nuevo uso, se irían requemando hasta carbonizarse, lo que desprende humo y olores desagradables de suponer un riesgo de incendio.
• Cuando cocine con grasas o aceite, no deje la cocción sin vigilancia pues las grasas o el aceite sobrecalentados pueden inflamarse con rapidez.

PRESENTACIÓN

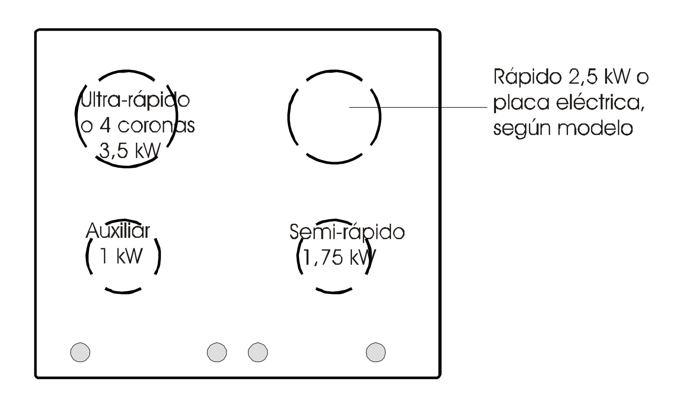
Rápido 2,5 kW o placa eléctrica, según modelo





MODELOS 60 CM

MODELOS 75 CM



INSTALACIÓN - ADVERTENCIA

La instalación funcional de electrodomésticos en su entorno es una operación delicada que, de no efectuarse correctamante, puede tener graves consecuencias para la seguridad de los usuarios.

En estas circunstancias, es imprescindible confiar esta tarea a un profesional, que la llevará a cabo según las normas técnicas vigentes.

Si, a pesar de esta recomendación, el usuario efectúa por el mismo la instalación, la sociedad declina toda responsabilidad en caso de fallo técnico del aparato, tenga o no como consecuencia daños materiales o personales.

☞ ANTES DE LA INSTALACIÓN, DEBE :

❶ asegurarse de la compatibilidad entre el aparato y la instalación de gas.
La encimera se reguló en la fábrica para el funcionamiento del gas en la que su naturaleza esta indicada en el embalaje y recordada en la etiqueta del aparato.
Gas Natural G 20-20 mbar / G 25-25 mbar : gas distribuido por la red cuidad.

❷ efectue, si necesario, el cambio de gas : en el caso de un funcionamiento con otro gas es necesario incorporar los inyectores apropiados que aseguren un flujo de gas adecuado (página 61).

☞ PARA LA INSTALACIÓN, SE DEBE :

❸ empotrar la encimera (páginas 62).

❹ realizar la conexión con el gas en función del gas distribuido : elegir la conexión del gas adecuado (página 63).

❺ conectar electricamente la encimera (página 64).

❻ si modificación del reglaje gas realizado en la fabrica, ajustar el ralenti de los grifos de los quemadores de gas (página 65).

Si se modifica el reglaje gas de la placa de cocción, hacer una puesta al dia de la etiqueta fijada sobre el aparato.

INSTALACIÓN

	GAZ/GAS	G20	G25	G 30	G 31
		20 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar
CAT. II2H3+	GB-IT-PT-ES	¤		X	X
CAT. II2E+3+	FR	¤	¤	X	X

¤ = Reglaje de origen : Gas Natural = G20-20 mbar / G25-25 mbar
X = Ajuste gas posible según la instalación,
Gas Butano G30-29 mbar / Gas Propano G 31-37 mbar (ver al capítulo siguiente).

• **CAMBIO DE GAS** : el poder calorifico y la presión del gas varian según la natura del gas.

Al hacer el cambio de gas debe sucesivamente :
. cambiar los inyectores,
. ajustar el ralenti del grifo del quemador de gas.

CAMBIO DE LOS INYECTORES

Para acceder a los inyectores de los quemadores, es necesario :
. retirar las rejillas de la encimera,
. quitar el separador de llama y el cuerpo de los quemadores,
. coger la llave proporcionada con el aparato y desatornillar el inyector,
. situar el inyector, según el modelo del quemador, correspondiente al tipo de gas distribuido y atornillar a fondo
. recolocar el cuerpo, el separador de llama de los quemadores, y las rejillas.

INYECTOR



Cada inyector está identificado con una marca.

			QUEMADORES								
			Auxiliar		Semirrápido		Rápido		Ultra rápido	4 coronas	
Gaz/Gas		mbar	Inyector	kW	Inyector	kW	Inyector	kW	Inyector	Inyector	kW
*	G 20	20	76	1,00	101	1,75	118	2,50	144	141	3,50
*	G 25	25	76	0,90	101	1,60	118	2,30	144	141	3,20
	G 30	29	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
	G 31	37	50	1,00	66	1,75	80	2,50	94	96	3,50
*	Regulación en origen : G 20-20 mbar - G 25-25 mbar										

INSTALACIÓN - EMPOTRAMIENTO

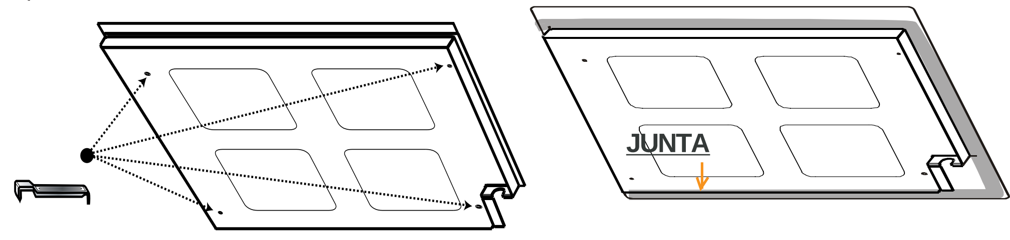
El mueble o el soporte en los cuales debe empotrarse la encimera, así como las paredes del mueble que podrían yuxtaponerse al mismo, deben ser de un material resistente a las altas temperaturas. Además, es necesario que el revestimiento que recubre el mueble o el soporte se fije con una cola resistente al calor para evitar que se despegue.
Si, en función de la instalación de la encimera, la parte inferior de su cajón se encuentra cerca de una zona normalmente accesible al manipular o ordenar, colocar una separación a 1 cm del fondo del cajón con una apertura de 10x10 cm ver dibujo para evitar todo riesgo de quamadura o deterioro.
Colocar la junta con mucho cuidado alrededor de la placa, para evitar toda posible infiltración en el mueble de soporte.

• EMPOTRAMIENTO

min 15 cm
min 5,5 cm
min 70 cm

35 mm
480 mm
560 mm
Apertura
10 X 10 cm

El cajón va equipado con 4 emplazamientos preparados para recibir las patas de fijación destinadas a inmovilizar la placa de cocción en el mueble. Hay que colocarlas, antes del empotramiento, de forma que la placa quede perfectamente asentada en el mueble de soporte.



INSTALACIÓN: "CONEXIONES DE GAS"

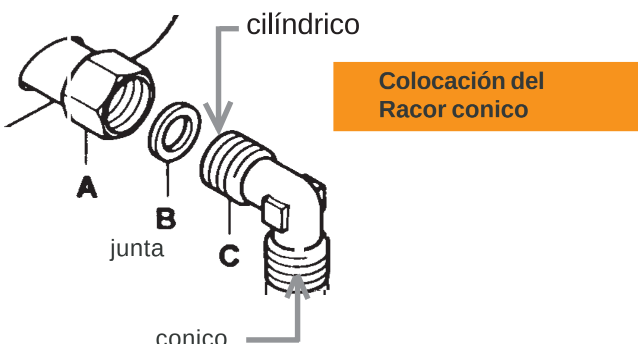
El aparato es empotrable. El empotramiento es de clase 3 (según la norma de gas EN 30.1.1). Los muebles yuxtapuestos al aparato no deben superar la altura de la placa de cocción.
La placa no está conectada a ningún dispositivo de evacuación de los productos de la combustión. Hay que instalarla y conectarla de conformidad con las disposiciones aplicables en materia de ventilación. El régimen de aire necesario para la combustión debe ser, como mínimo, de 2 m^3/h por kW de potencia.
La conexión de gas se tiene que efectuar de conformidad con las regulaciones vigentes en el país de instalación. En todos los casos hay que prever, en la canalización de llegada del gas, una llave de paso, y un reductor o un reductor-disparador para el gas propano. Utilice solo llaves de paso, reductores, uniones y tubos flexibles para uniones mecánicas de la marca oficial del país de instalación.

Aparato colocado en un bloque de cocina fija

Gas butano	Rígido - Tubo flexible con uniones mecánicas (1)
Gas propano	Rígido - Tubo flexible con uniones mecánicas (1)
Gas natural	Rígido - Tubo flexible con uniones mecánicas (1)

(1) *siempre y cuando el tubo flexible sea accesible en toda su longitud y esté colocado de manera que las llamas no puedan alcanzarlo, ni pueda ser dañado por los gases de combustión, los componentes calientes del aparato o el derramamiento de productos calientes.*

2 MEDIOS DE CONEXIÓN SON POSIBLES : según las normas vigentes en el país de instalación, colocar la conexión cilíndrica o cónica y su junta, proporcionada con la tabla, a la extremida de la cnalización gas, luego según la instalación proceder a la conexión.



• CONEXIÓN MEDIANTE TUBO RÍGIDO
Conectar directamente al extremo del acoplamiento de enlace.

• CONEXIÓN MEDIANTE TUBO FLEXIBLE CON UNIÓN MECÁNICA
Atornillar directamente las tuercas del tubo flexible sobre el acoplamiento de enlace por un lado y sobre la llave de paso de la canalización por el otro.

Nosotros aconsejamos este tipo de conexión.

INSTALACIÓN: "CONEXIONES ELÉCTRICAS"

La instalación a la que se conecte el aparato deberá ser de conformidad con las normas vigentes en el país de la instalación.

La conexión a la red se efectuará por toma de corriente con puesta a tierra, o mediante un dispositivo de interrupción omnipolar con una distancia de apertura de los contactos de 3 mm por lo menos. La instalación debe estar obligatoriamente protegida mediante los fusibles apropiados, y contar con cables de una sección suficiente para alimentar el aparato con normalidad.

Este aparato va equipado con un cable de alimentación* que permite su conexión exclusivamente bajo una tensión de 230 V entre fases o entre fase y neutro.

• Conectarlo a una toma de corriente de 10/16 amperios, después de haber comprobado:

- la tensión de alimentación indicada en el contador,
- la regulación del disyuntor, y
- el calibre del fusible 10A.

Nota: *la toma de corriente debe ser accesible, por si hay que efectuar alguna intervención; al instalar la placa de cocción, ocúpese de su correcta colocación.*

ATENCIÓN: antes de proceder a la conexión, verifique la continuidad de la toma de tierra de la instalación. No aceptaremos ninguna responsabilidad por ningún incidente, ni por sus posibles consecuencias, que pueda derivarse del uso de un aparato sin toma de tierra, o con una puesta a tierra de continuidad defectuosa.

* El eventual recambio del cable de alimentación debe ser efectuado por el Servicio de Asistencia Técnica o por un técnico de calificación similar, mediante un cable de características iguales a las del original.

INSTALACIÓN: "AJUSTE DEL RÉGIMEN MÍNIMO"

• **AJUSTE DEL RÉGIMEN MÍNIMO:**

Si se ha cambiado el gas, es importante verificar la estabilidad de la llama en posición de régimen mínimo.

ACCESIBILIDAD AL TORNILLO DE DERIVACIÓN

Para acceder a los tornillos de derivación de los quemadores de la placa hay que retirar los mandos del cuadro de mandos.



¡No afloje los demás tornillos bajo ninguna circunstancia!

tornillo de derivación del quemador de la placa



AJUSTE DE LOS QUEMADORES DE LA PLACA

a) de gas natural:

• afloje el tornillo de derivación una vuelta.
• encienda el quemador y póngalo a régimen reducido.
• atornille el tornillo de derivación hasta que obtenga una llama reducida y que se mantenga estable cuando pase de la llama máxima a la posición de régimen mínimo.

b) de butano-propano:

• el ajuste se obtiene atornillando a fondo, pero sin bloquearlo, el tornillo de derivación, pues el orificio calibrado asegura el régimen reducido.

UTILIZACIÓN : "LOS QUEMADORES DE GAS"

EL QUEMADOR ULTRARAPIDO o 4 Coronas, potencia 3,5 kW:
utilice este quemador, el más potente, para provocar la ebullición y, en general, para todos los alimentos que deban cocerse rápidamente.
EL QUEMADOR RÁPIDO, potencia 2,5 kW:
utilice este quemador, el más potente, para soasar las carnes y, en general, para todos los alimentos que deban cocerse rápidamente.
EL QUEMADOR SEMIRRÁPIDO, potencia 1,75 kW o AUXILIAR POTENCIA 1 KW:
utilice este quemador para los cocidos a fuego lento y las salsas.
La parrilla de apoyo de recipientes que lleva este quemador sirve como fuego de mantenimiento cuando el quemador de gas está a régimen reducido:

· a "paso moderado", la llama únicamente está en contacto con la tapa del quemador de hierro colado. Ideal para cocidos a fuego lento, pues el calor se re parte de forma homogénea bajo el recipiente. Los alimentos no se pegan y no hay efecto corona en el fondo del recipiente.

· a "toda potencia", las llamas calientan el recipiente directamente, lo que permite cocer a fuego vivo.

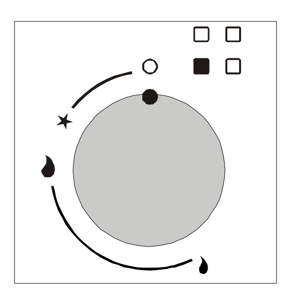
Para una mejor utilización de los quemadores, recomendamos utilizar recipientes de diámetros no inferiores a los indicados a continuación:

* **Quemador Ultra-rápido o 4 coronas**	Ø 18 cm y mas
* **Quemador Rápido**	Ø 16 a 18 cm
* **Quemador Semirrápido**	Ø 12 cm
* **Quemador Auxiliar**	Ø 10 cm

ALGUNOS CONSEJOS:
· **No utilice recipientes de fondo cóncavo ni convexo.**
· **Centre el recipiente en la parrilla de "apoyo del recipiente".**
· **No coloque un mismo recipiente sobre dos quemadores.**
· **Evite cocer los alimentos con una ebullición demasiado fuerte. Los "borbotones" no cuecen más deprisa, pero provocan una agitación violenta en los alimentos que puede restarles sabor.**
· **Las llamas no deben superar la superficie de los recipientes; si lo hacen, estará malgastando gas.**
· **No haga funcionar los quemadores de gas con recipientes vacíos.**

ATENCIÓN:
• Cuando los quemadores no tengan que estar en servicio, cierre la llave de paso de la alimentación general.
• La utilización de un grill debe proscribirse: las temperaturas alcanzadas en superficie de la encimera generarían un destemple del vidrio y causarían un debilitamiento irreversible.

Además, cada llave de paso va equipada con:
• un encendido **automático integrado** en cada mando.



UTILIZACIÓN:

• Abra la llave de entrada del gas.

• Una señal al lado de cada mando le permite saber qué quemador está regulando.
(ejemplo: quemador anterior iquierdo).

• **Encimera con encendido automaticó integrado al mando :**
Presione y gire el mando de control del quemador hasta el símbolo de "★". Mantenendo presionado el mando se acionará el encendido automático.

• **Encimera con encendido automaticó integrado al mando y sistema de seguridad sobre el quemador :**
El sistema de seguridad rápido es un dispositivo que corta la emisión del gas en el caso de que se apague la llama.a
Presione y gire el mando de control del quemador hasta el símbolo de "llama grande". Mantenendo presionado el mando se acionará el encendido automático. Seguir apretando el mando para accionar el sistema de seguridad.

• Regule la llama en función de las necesidades de cocción.
Entre las dos posiciones de régimen máximo y régimen mínimo se encuentran todas las posiciones intermedias.

• Para apagar la llama del quemador, ponga el mando en la posición “•”.

Nota:
· En ausencia de corriente, se pueden encender los quemadores con una cerilla, pulsando el mando y haciéndolo girar hasta la señal “llama grande”.
· En caso de extinción accidental de la llama, basta con proceder a encenderla de nuevo siguiendo las instrucciones especificadas más arriba.

Precaución: durante el funcionamiento de la encimera, se recomienda encaredicamente mantener a los niños alejados para evitar riesgos de quemaduras.

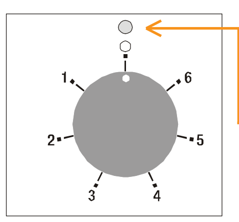
LA PLACA ELECTRICA

PLACA ELÉCTRICA RÁPIDA AUTOPROTEGIDA de 1500 W
La placa en fundición está prevista de un comutador de 6 posiciones.
Un sistema interno corta una parte de la potencia en caso de calentamiento anórmalo.

ANTES DE ENCENDER LA PLACA :

• Hacer girar el mando hasta la posición 1 y dejarla entre 15 y 20 minutos para que se evapore la humedad, tambien déjelo pocos minutos en la posición 2 para eliminar el olor a nuevo.

UTILIZACIÓN :



• Le aconsejamos de empezar la cocción a plena potencia y después de girar el mando hacia la potencia deseada tenendo en cuenta de la natura y del volumen de los alimentos a cocer.

• La conexión de la placa esta señalada con la lámpara indicadora.

• Para volver a la posición de paro, girar el mando en sentido inverso.

LAS DIFERENTES FASES DE CALENTAMIENTO

Se corresponden, en lineas generales, a los usos relacionados a modo de ejemplo en la table siguiente :

POTENCIA PLACA EN LAS DISTINTAS POSICIONES DE LOS MANDOS		
Posiciones		**Algunos consejos.....**
0	**Apagado**	
1	**Muy suave**	Mantener en caliente un plato, mantequilla fundida, chocolate...
2	**Suave**	Cocción a fuego lento, bechamel, estufado, arroz con leche, huevos al plato...
3	**Lenta**	Legumbres secas, surgelados, frutas, agua o leche hervida...
4	**Media**	Patatas al vapor, verduras frescas, pastas, pescados, sopas...
5	**Fuerte**	Cocciones a fuego lento de grandes cantidades, tortillas, bistecs....
6	**Viva**	Frituras, costillas, filetes de carne, rustidos...

Consejos de uso para "cocinar con electricidad"

Para conseguir el máximo rendimiento de su encimera, es absolutamente necessario tomar ciertas precauciones o respetar determinadas condiciones.

• Utilizar recipientes con fondo plano y espeso :
el fondo completamente plano elimina todos los puntos de sobrecalor en los que se pegan los alimentos y el espesor del metal permite una perfecta distribución del calor.
• Asegurarse que el fondo del recipiente esté seco :
Esta precaución evitará que se ensucie la superficie de cocción.
• Utilizar recipientes con diámetro suficientemente grande que cubra toda la placa :
Se evitan dispersiones de calor y por consiguiente, se utiliza mejor el rendimiento de la energía y en caso de desbordamiento, la placa eléctrica sería atacada rápidamente y difícil de limpiar.
• **No dejar nunca la placa sin olla o con la olla vacia :**
En este caso, calienta a la máxima temperatura y se deforma, lo cual no permite obtener resultados satisfactorios.
• **Cuando cocine con grasas o aceite,** no se aleje demasiado porque las grasas y el aceite sobrecalentados pueden inflamarse rápidamente.
• **Cuando la placa está caliente,** las hojas de aluminio o los recipientes de plástico no deben ser colocados sobre la superficie caliente.

Atención :
Durante el funcionamiento de la placa, la superficie de calentamiento está obligatoriamente caliente. Mantener alejados a los niños.

MANTENIMIENTO DE LA PLACA ELÉCTRICA -
Calentar la placa algunos instantes si es necesario con el fin de carbonizar los restos o impurezas de la superficie. A continuación dejarla enfriar y con un trapo o papel absorbente. Bajo todos los casos, conviene alejar la humedad de la placa. La placa debe estar seca, o ligeramente engrasada si no se ha utilizado durante algún tiempo. En caso de presencia de óxido, el uso de una tela fina se aconseja para retirarlo. A continuación, pasar algún tipo de producto renovador disponible en los comercios.

UTILIZACIÓN : "MANTENIMIENTO"

Antes de toda operación de limpieza o de desmontaje, es imperativo:
· **Desconectar la placa de cocción de la alimentación eléctrica.**
· **Esperar a que la placa esté completamente fría.**
No utilice jamás productos abrasivos, esponjas metálicas ni objetos cortantes para limpiar la placa de cocción y sus diferentes componentes.
Evite emplear esponjas excesivamente húmedas.
Se recomienda mantener alejado de la placa de cocción todo lo que sea susceptible de fundirse, como objetos de plástico, azúcar o productos con un alto contenido de azúcar.

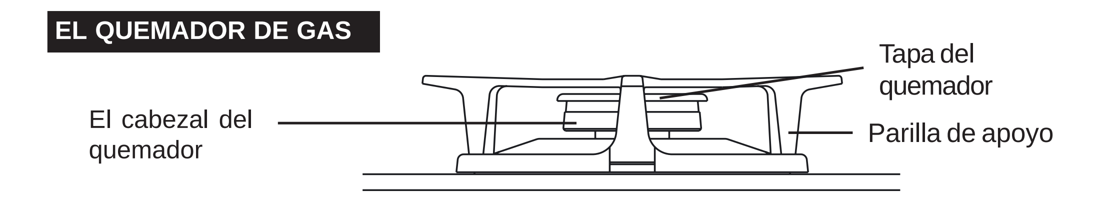
SUPERFICIE EN VIDRIO

• Vierta algunas gotas de un producto de limpieza específico sobre la superficie vitrocerámica.
• Frote insistiendo en las partes manchadas, de haberlas, con la ayuda de un paño o de un papel de cocina ligeramente húmedo.
• Seque la superficie con un paño o con un papel de cocina hasta que esté bien limpia.
Si después de esta limpieza aún persisten las manchas:• Vuelva a verter algunas gotas de un producto limpiacristales.
• Rasque con la ayuda de un rascador, respetando un ángulo de 30° con la placa, hasta la desaparición de las manchas más persistentes.
• Seque la superficie con un paño o con un papel de cocina, hasta que esté limpia.
• De ser necesario, repita la operación.
La utilización de una hoja de afeitar o de un rascador no dañará la superficie si se respeta el ángulo de 30°. No las deje al alcance de los niños.
CONSEJOS: una limpieza frecuente deja una capa protectora esencial para prevenir las rayas y el desgaste.
Asegúrese de que la superficie esté limpia antes de volver a utilizar la placa de cocción. Para eliminar los rastros de agua y cal, espere a que la placa se haya enfriado totalmente y aplique unas gotas de vinagre blanco o de limón. Para acabarla de enjuagar, séquela con la ayuda de un papel absorbente y después aplique algunas gotas de un producto específico. Enjuáguela y séquela.

LA ENCIMERA DE COCCIÓN

<u>. Acero esmaltado :</u> cuando el aparato se haya enfriado, limpiar con agua y jabón y secar con un trapo limpio y seco. Si se limpia el esmalte en caliente, se corre el riesgo, de volverlo opaco.
<u>. Inox :</u> limpiar con agua jabonosa y enjuagar. Para el mantenimiento de las partes inox, utilizar un producto especial distribuido en el comercio.

EL QUEMADOR DE GAS



• Las tapas de los quemadores y las parrillas de apoyo de recipientes:
Retírelos y límpielos con una esponja húmeda, ligeramente enjabonada o empapada de un detergente líquido. No los sumerja en agua fría inmediatamente después de su utilización, a fin de evitar que el choque térmico provoque la ruptura del esmalte.
No se aconseja emplear productos abrasivos, pues rayan el esmalte y le quitan el brillo.

• El cabezal del quemador:
La tapa del quemador se apoya sobre el cabezal del quemador. Si las entalladuras del cabezal de los quemadores están ennegrecidas, cepíllelos con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos bien con un trapo limpio.
Cada quemador se apoya sobre un collarín ligeramente abombado para que, si hay derramamientos, se produzcan lejos de la llama y de las zonas calientes, lo cual facilita la limpieza.

• Después de haber llevado a cabo la limpieza de cada elemento, es importante secarlo correctamente y colocarlo otra vez en su posición inicial (cada pieza está indexada en relación a su soporte). Hay que volver a montarlo todo a la perfección, pues una mala colocación podría causar anomalías graves de funcionamiento y de combustión.

Atención: no deje que entre agua en el interior de los quemadores.

LOS MANDOS

• Para una limpieza en profundidad, retire los mandos. Para quitarlos, tire de ellos hacia arriba. Límpielos sólo con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos bien antes de volverlos a colocar.

• No intentar retirar los anillos de estanqueidad. Se fijan de origen, y no deben nunca retirarse.

CANDY ELETTRODOMESTICI S.R.L.
BRUGHERIO (MILANO)
ITALIA